

花むさし会席

“Hanamusashi Kaiseki”



先 付
Chef's Speciality

柚子釜盛り ふぐ皮サラダ ぼん酢ジュレ
香箱ガニ甲羅盛り

お 碗
Soup

薄葛みぞれ仕立て
海老真丈 手毬麩 青菜 柚子

造 り
Sashimi

本日の盛り合わせ
芽物いろいろ わさび

組 肴
Assorted Dish

鰯燕挟み昆布
鮑からすみ和え
あんこう肝味噌焼き
姫りんごグラタン
いぶりがっこチーズ博多

進 肴
Grilled Dish

海鮮石焼き 酒盗餡
海老 いか 椎茸 青唐辛子

強 肴
Hot Pot Dish or Steak

ふぐのちり鍋 ぼん酢 万葱 紅葉おろし
または
国産牛サーロイン
にんにくだれ おろしぼん酢 生野菜

食 事
Sushi

握り寿司三種 細巻き 味噌碗

デザート
Dessert

苺の大福

¥17,000