

とき  
季  
“Toki Kaiseki”

先 付  
*Chef's Speciality*

前 菜  
*Assorted Appetizer*

お 梶  
*Soup*

造 り  
*Sashimi*

煮 物  
*Simmered Dish*

揚 物  
*Fried Dish*

食 事  
*Rice*

デザート  
*Dessert*

黒胡麻豆腐 黒豆 三つ葉 わさび

麸の辛子和え  
芋このわた  
人参カステラ  
とやまポークの麹焼き  
金柑いくら  
お多福豆  
梅花吟醸熨斗梅  
ホタルイカ沖漬け 柚子おろし

粕汁仕立て  
寒鯉 人参 大根 茄藪 薄揚げ 葱 七味

本日の盛り合わせ  
芽物いろいろ わさび

風呂吹き大根 唐辛子味噌  
海老 人参 椎茸 青味

福袋揚げ  
雲子 ゆり根 椎茸  
白魚磯辺揚げ 煎りだし 紅葉おろし

豆御飯 しじみ汁 漬物

苺と加賀棒ほうじ茶の羊羹

¥10,000