

とき
季
“Toki Kaiseki”

先 付
Chef's Speciality

黒胡麻豆腐 黒豆 三つ葉 わさび

前 菜
Assorted Appetizer

麩の辛子和え
芋このわた
人参カステラ
とやまポークの麴焼き
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

お 椀
Soup

粕汁仕立て
寒鰯 人参 大根 蒟蒻 薄揚げ 葱 七味

造 り
Sashimi

本日の盛り合わせ
芽物いろいろ わさび

煮 物
Simmered Dish

風呂吹き大根 唐辛子味噌
海老 人参 椎茸 青味

揚 物
Fried Dish

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

食 事
Rice

豆御飯 しじみ汁 漬物

デザート
Dessert

苺と加賀棒ほうじ茶の羊羹

¥10,000