

懐石料理 8,000円 (税込み)

【お品書き】

- 先付け トマトおでん ガーリックトースト添え
- 前菜 サーモン親子麩漬け、鴨ロースたまり蒸し  
道産青つぶのエスカルゴ風、筒牛蒡、焼き葱
- 御造り 噴火湾産そいの焼き霜造り、本鮪赤身、ボタン海老
- 蒸し物 蕪の釜鑄込み蒸し 雪見餡掛け
- 焼き物 富良野和牛のロースト 昆布締め  
葱ソース掛け 焼き野菜を添えて
- 揚げ物 噴火湾産真鱈、たちの天婦羅
- 御食事 鰻の棒寿司、ハマグリ新丈と玉子豆腐のお吸物、生姜甘辛煮
- 水菓子 ミルク小豆アイス 求肥載せ

Japanese cuisine course ¥8,000 (tax included)

【menu】

appetizer: Tomato oden with garlic toast

hors d'oeuvres: Salmon marinated in salmon roe, steamed duck  
green mussel escargot, burdock root, grilled leek

sashimi: Rockfish, red tuna, button lobster

steamd dish: Steamed turnip with kettle casting

grilled dish: Roasted furano wagyu beef

tempura: Tempura of cod and cod roe

meal: Sushi eel on a stick, soup of clam shinjo and egg tofu, simmered ginger

dessert: Milk red bean ice cream