

十月会席メニュー案

おしながき

前菜 蟹身と百合根ふくさ玉子

塩茹で落花生

酢取り茗荷

カマス寿し

鰯旨煮

むかご白和へ

一口 人参のムース

椀物 松茸土瓶蒸し

造里 本日のお造り

焚合 鴨 黄ニラ 茄子

焼物 甘鯛若狭焼き

酢物 柿と車海老のなます

強肴 鳥取黒毛和牛カツと大山の野菜

食事 生あずきご飯汁 香物

水物 季節の果物

ホテル&リゾート

狗賓



※仕入れなどの都合により、内容が一部変わる場合がございます。ご了承ください。