

# ご夕食 特選 旬海割烹

左記は特選 旬海割烹(アップグレード)の一例です。  
季節ごとに食材や調理方法などを変更してご用意しております。

## 食前酒

自家製 梅酒

## 箸初め

すっぽん羽二重蒸し

## 前菜

蓬豆腐  
車海老 蒸し鮑  
ホワイトアスパラ  
葉牛房油煮  
蛍烏賊辛子酢味噌

## 椀物

蛤真蒸汁仕立て  
筍 鈎蕨 芹  
花卉百合根 独活 花柚子

## 御造り

鮮魚盛り合せ  
伊勢海老 金目鯛 中とろ  
真蛸 平貝 真鯛  
あしらい一式

## 煮物

愛鷹牛しやぶしやぶ  
鍋野菜一式 胡麻ダレ

## 揚げ物

桜海老搔揚げ  
丸十 こごみ 蚕豆  
戸田塩

## 御食事

筍と鶏そぼろの土鍋飯  
搔玉汁 香の物

## 水菓子

梅酒ゼリー  
紅ホッペ莓 せとか塩プリン