

# 雪明り会席

## 先付

鮫肝煮凝りジュレ  
法蓮草 紅葉おろし  
青葱 ちり酢

## 前菜

小鯛手毬寿司 鮑柔らか煮  
藍市松 雲子塩焼き  
干し柿チーズ 鶏松風  
のし梅

## 吸物

オマール海老と  
冬野菜白味噌仕立て  
オマール海老 冬野菜  
青梗菜 黒トリフ

## 造り

本日のお造り  
妻飾り彩 山葵 土佐醤油

## 焼物

旬のおすすめ焼魚  
添え野菜

## 煮合

聖護院大根含煮  
フォアグラ 牛蒡 金時人参  
添え菜

## 進肴

寒鰯みぞれ鍋  
寒鰯 水菜 柚子

## 食事

丸雑炊  
すっぽん 玉子 葱

## 香彩

盛り合わせ

## 水菓子

季節の果物

¥16,000

## Set Menu

### "Yukiakari Kaiseki"

Small appetizer. Appetizers.

White miso soup with homard lobster and winter vegetables black trulle flavor.

Today's sashimi. Grilled seasonal fish served with vegetables.

Simmered "Shogoin" radish with foie gras, burdock and "Kintoki" carrot.

"Mizore-nabe" with Yellowtail and vegetables (Hot pot with yellowtail and grated Japanese radish).

Rice porridge with soft-shelled turtle and eggs.

Assorted Japanese pickles. Seasonal fruits.

¥16,000

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。