

# 雪明り会席

## 先付

鮫肝豆腐ポン酢ジュレ掛け  
長芋 法蓮草 葱 加美亜

## 前菜

諸子甘露煮 鮑柔らか煮  
焼百合根 藍市松  
雲子天婦羅 干し柿チーズ  
鶏松風

## 吸物

帆立真丈と  
冬野菜白味噌仕立て  
帆立 冬野菜 柚子

## 造り

本日のお造り  
妻飾り彩々 山葵 土佐醤油

## 焼物

甘鯛若狭焼  
煎りカラスミ 酢取り野菜

## 煮合

鰯と聖護院大根含煮  
牛蒡 金時人参  
添え菜

## 進肴

蟹しゃぶ鍋  
津合蟹 野菜一式  
シークワーサーポン酢

## 食事

丸雑炊  
鱈 玉子 葱

## 香彩

盛り合わせ

## 水菓子

季節の果物

18,000円

### Set Menu "Yukiakari Kaiseki"

Small Appetizer

Appetizers

White Miso Soup with Scallop Dumplings and Winter Vegetables

Today's Sashimi

Grilled Sea bream "Wakasa-Yaki" Style

Simmered Japanese Amberjack and "Shogoin" Radish with Burdock and "Kintoki" Carrot

Crab "Shabu-Shabu" Hot Pot with Vegetables, "Shikuwasa" Lime Ponzu

Rice Porridge with Suppon (Soft-Shelled Turtle) and Eggs

Assorted Japanese Pickles Seasonal Fruits

¥18,000

per person

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。

BFB-M:GMD①20251201