雪明り会席

先付 鮟肝旨煮
海老芋 焼葱 百合根
柚子

前菜 鱈場蟹大原木 鮑柔らか煮
蕗市松 雲子天婦羅
干し柿チーズ 鶏松風
このわた

吸物 帆立真丈と
冬野菜の白味噌仕立て
帆立 薄氷大根 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
牛蒡 金時人参

煮物 鰤と聖護院大根含煮
九条葱 青菜 添え菜

強肴 黒毛和牛の寄鍋
蕗 長葱 占地

食事 県産魚介の炊き込みご飯

香彩 盛り合わせ

留碗 赤出汁

水菓子 季節の果物

二三、〇〇〇円

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
Black Wagyu Hot Pot with Grated Daikon Radish and Vegetables
Seasoned Rice with Local Seafood
Assorted Japanese Pickles Red Miso Soup Seasonal Fruits

¥23,000
per person

All the rice we use in this restaurant is made in Japan.
当レストランで使用しているお米は全て国産米です。

All prices are inclusive of consumption tax and service charge.
表記料金には消費税およびサービス料が含まれております。