

# 冬の特撰会席



## 前菜

ふぐ煮凝、数の子、  
帆立の松前漬け、梅人参、  
菜の花昆布〆、くわい煎餅

## お椀代わり

タラの蕪蒸し、椎茸、  
梅麩、ゆずあんかけ

## 刺身

当日の鮮魚

## 揚げ物

豚肉とリンゴのチーズ春巻き

## 預け鉢

和牛変わり蒸し 割ポン酢

## 焼物

ブリ照り焼き、はじかみ

## 食事

名物 湯葉あんかけご飯  
(又は鶏ゴボウご飯)

## 汁

赤出汁、漬物

## デザート

抹茶テリーヌ