

如月

冬の味覚会席

16500円

調

19800円

京

33000円

先付 柚子釜盛り

炙り河豚

河豚皮

河豚白子

ちり酢

花山葵のお浸し

蛤と独活の梅肉和え

薄井豆カステラ

稲荷寿司

飯蛸旨煮

先付 柚子釜盛り

炙り河豚

河豚皮

河豚白子

ちり酢

花山葵のお浸し

蛤と独活の梅肉和え

薄井豆カステラ

稲荷寿司

飯蛸旨煮

先付 柚子釜盛り

炙り河豚

河豚皮

河豚白子

ちり酢

花山葵のお浸し

蛤と独活の梅肉和え

薄井豆カステラ

稲荷寿司

飯蛸旨煮

吸物 若芽真丈

鱧酒蒸し

蒨 木の芽

吸物 若芽真丈

鱧酒蒸し

蒨 木の芽

吸物 若芽真丈

鱧酒蒸し

蒨 木の芽

造里 本日の鮮魚

三種盛り

あしらい一式

造里 本日の鮮魚

三種盛り

あしらい一式

造里 本日の鮮魚

三種盛り

あしらい一式

炊合 蓮根餅旨煮

湯葉味噌煮

才巻海老

梅麩

青味

炊合 蓮根餅旨煮

湯葉味噌煮

才巻海老

梅麩 青味

炊合 蓮根餅旨煮

湯葉味噌煮

才巻海老

梅麩 青味

焼物 寒鰯西京焼き

はじかみ

天豆蜜煮

焼物 寒鰯西京焼き

はじかみ

天豆蜜煮

焼物 鴨の桑焼き

菜の花

占地

かもじ葱

揚物 蟹甲羅巻織揚げ

蟹身 筍

松代餡掛け

揚物 蟹甲羅巻織揚げ

蟹身 筍

松代餡掛け

揚物 甘鯛の唐揚げ

雲餡掛け

夕ラの芽

柚子

食事 季節の釜炊き御飯

松代餡掛け

蟹身 筍

香の物 盛合せ

溜 椀 赤出汁

甘味 おたのしみ

強肴 鴨の桑焼き

菜の花

占地

かもじ葱

強肴 焼きタラバ蟹

蟹酢

溜 椀 赤出汁

甘味 おたのしみ

食事 季節の釜炊き御飯

香の物 盛合せ

溜 椀 赤出汁

甘味 おたのしみ

食事 季節の釜炊き御飯

香の物 盛合わせ

溜 椀 赤出汁

甘味 おたのしみ

花郷スペシャルコース
55000円

先付 柚子釜盛り

炙り河豚

河豚皮

河豚白子

ちり酢

米沢牛タタキ

キャビア添え

造里替り

本日の握り寿司

三種盛り

吸物 若芽真丈

鱈酒蒸し

露 木の芽

焼物 焼きタラバ蟹

蟹酢

鉄板焼き 伊勢海老焼き

又は鮑焼き

揚物 天麩羅盛り

才巻海老

季節野菜三種

鉄板焼き 米沢牛サーロイン
100g

食事 浜名湖産特選鰻丼

香の物 盛合わせ

溜碗 赤出汁

甘味 季節のフルーツ