



冬の桐会席

八,五〇〇円

前菜

とろ湯葉 蟹 菊菜ジュレ
 焼雲子 浅葱 割酢
 菜の花温燻巻き 蛸艶煮 根菜煎餅

お碗

薄葛仕立て
 伊勢海老葛打ち 寄せ豆腐 青身 柚子

造り

盛り合わせ あしらひ
 土佐醤油 千里酢

焼物

銀鱈味噌漬 筍山椒焼 酢取物

煮物

和牛治部煮
 丸大根 茸 かぼちゃ パプリカ 青味

酢の物

蒸し蝦夷鮑(エゾアワビ)
 白木耳 紅梅漬 加減酢ジュレ

食事

天茶
 釜炊き御飯 搔き揚げ
 魚卵 香の物盛り合わせ

水物

果物と甘味

二月の
 「お碗」と「焼物」



おすすめ

フリードリンク付き
 プラン 「90分制」

一,一,〇〇〇円

・桐会席
 八,五〇〇円
 +
 ・フリードリンク
 二,五〇〇円