



# 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