

特選会席御献立

先付	一口蕎麦 トマトスープ仕立て はまぐり ペッパー
Appetizer	Buck wheat noodle in tomato soup, cram, pepper
前菜	鶏松風 多羅場蟹味噌黄身焼 莫久来 エシャレット諸味噌 和牛菜花巻 合鴨ロース 巻海老つの字煮
Entree	Chicken meat loaf, Grilled crab meat, Young sweetfish, Shallot with miso, Sea cucumber intestine and ascidian, Rosted duck Wagyu and canola flower roll, Simmered prawn
吸物	真鱈葛叩き 蓮根擦り流し 雲子 口柚子
Soup	Cod, Cod roe, Grated Lotus root soup, vegetable
造物	季節の盛り合わせ あしらい一式 山葵
Sashimi	Sashimi selection
台の物	黒毛和牛 サイコロステーキ 野菜各種
Meat	Grilled Japanese Domestic beef with vegetables
焼物	寒鰯博多焼 笹巻麩 はじかみ 葉付金柑
Grilled	Grilled King fish, Wheat gluten, Pickled ginger, Sweetened kumquat,
揚物	天麩羅三種盛り
Deep fry	Mixed Tempura
煮物	尼鯛オランダ煮 天蒸合煮 山葵餡
Stewed	Simmered Tilefish, Turnip with Wasabi Dashi sauce
飯物	北海道産 ななつぼし
Rice	Steamed rice
止椀	白味噌仕立て
Miso soup	White miso soup
香物	三点盛り
Pickles	Mixed Pickles
甘味	季節の盛り合わせ
Desert	Seasonal desert

強羅天翠
料理長 越後谷 伸吾