



OMOTENASHI Cuisine  
IRODORI

- 御祝肴 魚介と野菜の彩どり前菜盛り合わせ  
淡麗和風野菜のテリーヌ  
魚介のマリネ山椒風味  
鰻と胡瓜のピンチョス、鮪と分葱の湯葉巻きピンチョス
- 御吸物 鶏出汁米粉のお吸い物  
鶏つみれ、蓮根、豆苗、ピンクペッパー
- 御造り 鮪、真鯛、伊勢海老、勘八、あおり烏賊、鮮昆布メ竹氷盛り  
ハーブソルト、酢橘、キャビア、煎り雲丹、塩昆布トリュフ、イクラ、細葱
- 煮物 豚の角煮中国風餡掛け  
たぐり湯葉、人参、スナック豌豆
- 家喜物 国産牛網焼きとフォアグラ 温野菜 柚子味噌添え
- 留 椀 豆腐、焼き海苔の合わせ味噌仕立て
- 御食事 鮪握り寿司、真鯛握り寿司、海老握り寿司サラダ仕立て
- 甘 味 抹茶のジュレに彩りフルーツ、酢橘のシャーベット
- 珈 琲 ブレンドコーヒー

¥17,000 (税抜)

食材は流通等の事情で変更する可能性がございます。  
予め、ご理解の程よろしく願いたします