

献立
menu

先付 <i>Starter</i>	*季節の酢の物 または 和え物
お凌ぎ <i>Oshinogi</i>	*季節の酒肴と強飯
お椀 <i>Soup</i>	
向付 <i>Mukouzuke</i>	本鮪 白身魚 光り物 貝類 鳥賊 *旬の魚盛り合わせです
名物 <i>Specialty</i>	鶏水たき *銘々土瓶でお楽しみください
八寸 <i>Hassun</i>	赤むつ 酒肴盛合わせ (大皿盛り込み) *揚物 焚き合わせなど
焼物 <i>Grilled Dish</i>	旬の魚介炭火烧 *お部屋で 春：伊勢海老・筍、夏：鮑・アスパラ、秋：松茸・甘鯛、冬：白子・帆立
強肴 <i>Entrée</i>	特撰松阪牛 しゃぶしゃぶ と すき焼き *牛肉200g (お一人様)
食事 <i>Rice</i>	水たき雑炊
留椀 <i>Soup</i>	
御飯 <i>Gohan</i>	季節のたきこみ 春：ホタルイカと生姜、夏：うなぎと木の芽、秋：鱧と松茸、冬：蟹
添え物 <i>Pickled vegetable</i>	五種盛り <i>Five kinds of pickle</i>
水菓子 <i>Dessert</i>	
お薄 <i>Ousu</i>	
甘味 <i>Japanese sweet</i>	

尚、当日の材料によりメニュー変更もございます。
The menu may vary slightly depending upon the available of fresh ingredients.