

令和五年度 聖夜会席 十二月二十三日（土）夜限定
三一、六二五円

先付 香箱蟹 金時草 針生姜 木の芽 蟹酢ジュレ

前菜 河豚手毬寿司 細根大根唐墨 蕪寿司
鱈真子昆布巻煮 恵比寿

御 椀 蕪摺流し 鱈身 海老芋揚げ
鶴菜 松葉柚子

御造り 鯛薄造り 甘海老 鮪
妻一式

中皿 鱈白子小茶碗蒸し
鱈甲庵 壬生菜 卸し生姜

焼物 寒鰯塩焼
染め卸し 矢生姜 松笠慈姑

メイン 和牛サーロインステーキ
焼き野菜 三種 クレソン
チリソース レモン

御食事 ひやくまん穀 御味噌汁 香の物
又は
加賀手打ち蕎麦 汐露 薬味

水菓子 レモンゼリー 洋梨コンポート

甘味 栗と無花果の蒸し羊羹
抹茶

令和五年師走吉日 日本橋浅田

当日の市場の動向に応じまして、食材が変更となる場合がございます。恐れ入りますが、予めご容赦賜りますようお願い申し上げます。浅田のお米は国産米です。 ＊上記料金には奉仕料（15％）および消費税が含まれております。