



# 十二月 吹き寄せコース

## 箸割

鰻の白焼き バルサミコ醤油  
大和芋すりおろし 粉山椒

## 造里

まぐろ 鯛  
大根 紫蘇 生山葵 むろさば醤油

## 煮物

鰯の煮つけ  
汲み上げ湯葉 紅蓼

## 冷鉢

菜の花と薩摩揚げの甘酢みぞれ和え



天ぷら  
しらす、蓮根と  
ブロッコリーのかき揚げ  
里芋 椎茸  
出汁塩

## 食事

たらこと昆布のおにぎり

## 汁物

赤出汁 とろろ昆布 豆腐

## 甘味

酒粕アイス



※食材は仕入れ状況により多少の変更がある場合がございます。



鎗矢まつ井