



十二月 季節の

## 特撰会席料理ご献立

### 箸割

鰻の白焼き バルサミコ醤油  
つくね芋すりおろし 粉山椒

### 椀物

粕汁 寒鰯の玄米揚げ  
七味麴 菜の花 ゆず

### 造り

まぐろ 鯛 鰻 鰯  
大根 紫蘇 生山葵 むろさば醤油

### 煮物

金目鯛煮つけ  
牛蒡 木の芽



### 冷鉢

里芋と棒湯葉の胡麻酢和え

### 焼物

寒ぶりの塩焼き  
汲み上げ湯葉  
ほうれん草 金時人参

### 口替

冷やしひもかわうどん  
しらす 水菜 ひしほ出汁

### 強肴

和牛いちぼステーキ  
白味噌デミソース  
蓮根 ブロッコリー

### 留椀

赤だし汁  
とろろ昆布 京揚げ

### 食事

京式部米

### 甘味

酒粕アイス  
りんごのコンポート 最中添え

### 飲物

ナボリのエスプレッソ  
又は  
宇治の煎茶

※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