

春の 厳選会席



御献立

前菜

海老と人参のジュレ掛け
 蓬豆腐
 生うに 生湯葉
 山葵 旨出し
 八戸産油坊西京焼
 岩蛸艶煮
 菜の花と小粒の黄味酢
 蝶々丸+レモン煮

椀物

郷土料理
 雲丹と鮑のいちご煮

造り

南鰯 鯛松皮造り
 牡丹海老

旬菜

三陸産蛸と帆立貝の石焼
 葱 水菜 梅肉酢

肉料理

八戸産牛肉のステーキ
 ポルト酒仕立てのソース

変り鉢

八戸産金目鯛の琥珀あん掛け

留肴

三陸産あなごの茶碗蒸し
 百合根 銀杏 椎茸
 みつ葉 生姜

釜めし

雲丹・竹の子と
 三陸わかめの釜めし
 香の物 みそ汁

果物

季節のシャーベットとフルーツ

