



御 先 付

一、胡麻豆腐
海老 キャビア 木の芽
一、水菜蟹浸し
イクラ
一、焼き貝柱黄身酢
若布 人参 胡瓜 イタリアンパセリ

御 前 菜

酒菜七種盛り
数の子 黒豆 合鴨スモーク
鳥松風 穴子八幡巻き 蟹テリーヌ
唐すみ

御 椀 盛

清汁仕立て
蟹水晶饅頭
紅白結び大根人参 湯三つ葉
焼椎茸 木の芽

御 造 里

御造り四種盛り
鯛松皮造り 鮪 牡丹海老 目鯛

御 多 喜 合

甘鯛茶筒巻 小芋旨煮 鶴人参
筍土佐煮 椎茸旨煮 絹さや

御 家 喜 物

金目鯛西京焼き
ハジカミ

季節の温野菜

千葉県産幸せきずな牛のグリエ

～ジャポネソース～

アヴァンデザート チェリージュビレ

アイスクリームチェリーソースかけ

季節のムースと旬のフルーツ

パ ン

コーヒー

※季節により食材の変更がございます