

新春の会席料理

シーボニア会席「白梅」 八、〇〇〇円

今月の会席料理は、国内各地の寒の季節の味覚を産地直送にて取り揃え高橋和食料理長が香り高い会席料理に仕立てました。滋味豊かな味覚をどうぞ堪能ください。

先付 数の子と菜の花のお浸し
ラディツシュ 糸がき

蒸物 合鴨スープ茶碗蒸し
あられ餅 白髪葱 柚子 黒胡椒

お造り 三種盛り
鳥羽産 真鯛
氷見産 寒鰯
青森産 寒平目

焼物 寒鰯の柚庵焼き
葉付きんかん 酢立 花蓮根

煮物 蕪と堀川牛蒡の白味噌仕立て
梅人参 近江こんにゃく 法蓮草

強肴 黒毛和牛サーロイン炭火焼
椎茸 青唐 胡麻醤油

食事 握り寿司
中トロ 鯛 小肌 帆立

止椀 赤出し味噌汁
水菓子 フルーツ盛り合せ

※天候不順など仕入れの都合により、お料理内容を変更させていただく場合があります。
※前日迄にご予約下さいますようお願い申し上げます。
※価格は税別で表示しております。ご精算時に消費税8%が加算されます。

