

ダイニング《昼食》 【寿御膳 松花堂】 KOTOBUKI GOZEN
9,000 円 (消費税 サービス料別) 9,000yen (Consumption tax will be collected separately)
御献立 MENU

先 附 SAKIZUKE
譲葉を添えて 彩り柿膾 結び昆布 いくら
Pickled daikon radish and carrot in persimmon cup, kelp and salmon roe

口 取 KUCHITORI
子持ち昆布・芽甘草 生子海鼠腸掛け 錦玉子 黒豆 丁呂木 紅白小板
松笠慈姑 竹諸胡瓜 梅花人参
Herring roe on kelp with licorice bud, sea cucumber with salted sea cucumber innards
Steamed layered egg, sweet black beans, Japanese artichoke, red and white fish cake,
Arrowhead pinecone, cucumber bamboo, carrot flower

造 り TSUKURI
祝鯛 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油
Sea bream sashimi, bluefin tuna and garnish served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

多喜合 TAKIAWASE
今年の干支を用いて 丑長芋 にしん昆布巻き 梅花麩 青味 春の香り
Japanese zodiac Year of the Ox
Simmered yam, herring wrapped with kelp, baked wheat gluten and greens

家喜物 YAKIMONO
鰯新光焼き 華生姜 Broiled Spanish mackerel, pickled ginger

温 物 ONMONO
鱈鱒王地蒸し 銀餡 青葱 Steamed savory egg custard with shark fin, sticky sauce, scallion

揚 物 AGEMONO
ずわい蟹と野菜の衣揚げ 岩戸の塩
Snow crab and vegetable tempura served with Iwato sea salt

雑煮椀 ZOUNIWAN
薄氷大根 蛤真丈 焼目餅 日の出人参 茸 青味 柚子
Clear soup with thin sliced daikon radish, clam fish cake, mochi, carrot, mushroom, scallion and yuzu

食 事 SHOKUJI
御赤飯 (国産米) “Osekihan” Red sticky rice (Domestically produced rice)
香の物 ちりめん山椒煮と二種盛り
Dried baby sardine with Japanese sansho pepper and two kinds of pickles

甘 味 KANMI
盛り合わせ
Assorted sweets

令和三年一月一日～三日
千秋樂 於 錦水
*仕入れ状況により内容が変わる場合があります

ダイニング《昼食・夕食》

【水仙】 SUISEN

13,000 円 (消費税 サービス料別) 13,000 yen (Consumption tax will be collected separately)

御献立 MENU

前菜 ZENSAI

子持ち昆布・芽甘草 生子海鼠腸掛け 胡麻豆腐・黒豆 彩り膾 錦玉子
松笠慈姑 竹諸胡瓜 梅花人参

Herring roe on kelp with licorice bud, sea cucumber with salted sea cucumber innards
Sesame tofu, sweet black beans, carrot and daikon radish in vinegar, steamed layered egg
Arrowhead pinecone, cucumber bamboo, carrot flower

雑煮椀 ZOUNIWAN

薄氷大根 蛤真丈 焼目餅 日の出人参 茸 青味 柚子

Clear soup with thin sliced daikon radish, clam fish cake, mochi, carrot, mushroom, scallion and yuzu

造り TSUKURI

祝鯛 白身魚 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Sea bream sashimi, whitefish, bluefin tuna and garnish
Served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

多喜合 TAKIAWASE

今年の干支を用いて 丑長芋 にしん昆布巻き 青味 梅花麩 春の香り

Japanese zodiac Year of the Ox

Simmered yam, herring wrapped with kelp, baked wheat gluten and greens

家喜物 YAKIMONO

鰯新光焼き 花蓮根 絵馬薩摩芋 譲り葉を添えて

Broiled Spanish mackerel, lotus root, sweet potato and false daphne

温物 ONMONO

蒸籠蒸し ずわい蟹 白身魚 三元豚 野菜 薬味 ちり酢

Bamboo-steamed snow crab, whitefish, Sangenton pork, vegetables

Citrus-soy dipping sauce and spicy condiments

食事 SHOKUJI

御赤飯(国産米)

“Osekihan” Red sticky rice (Domestically produced rice), dried baby sardines with Japanese sansho pepper

留め椀 白味噌仕立て White miso soup

香の物 ちりめん山椒煮と二種盛り Dried baby sardine with Japanese sansho pepper and two kinds of pickles

甘味 KANMI

盛り合わせ

Assorted sweets

令和三年一月一日～三日

千秋楽

於 錦水

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります

ダイニング《昼食・夕食》 【若水】 WAKAMIZU
17,000 円 (消費税 サービス料別) 17,000 yen (Consumption tax will be collected separately)
御献立 MENU

前 菜 ZENSAI

七運

いんげん なんきん にんじん ぎんなん きんかん ぶんたん れんこん

Seven fortunes appetizer

String beans, pumpkin, carrot, ginkgo nut, kumquat, pomelo, lotus root

雑煮椀 ZOUNIWAN

薄氷大根 蛤真丈 青味 日の出人参 茸 焼目餅 柚子

Clear soup with thin sliced daikon radish, clam fish cake, mochi, carrot, mushroom, scallion and yuzu

造 り TSUKURI

祝鯛 白身魚 本鮪 妻一式 白凝り酢 土佐醤油

Sea bream sashimi, whitefish, bluefin tuna and garnish

Served with homemade white ponzu sauce and soy sauce

多喜合 TAKIAWASE

今年の干支を用いて 丑長芋 京芋饅頭 青味 梅花麩 みぞれ餡

Japanese zodiac Year of the Ox

Simmered yam, taro dumpling, baked wheat gluten, greens and grated daikon radish starch sauce

家喜物 YAKIMONO

国産伊勢海老袱紗焼き 花蓮根

黒毛和牛ロース小角網焼き 絵馬薩摩芋 譲り葉を添えて

Grilled spiny lobster with egg, lotus root, broiled "Kuroge-Wagyu" sirloin, sweet potato and false daphne

温 物 ONMONO

聖護院蒸かぶら蒸し ふかひれ ずわい蟹 銀杏 百合根 茸 山葵

Steamed fish topped with grated turnip, shark fin, snow crab, ginkgo nut, lily bulb, mushroom and wasabi

食 事 SHOKUJI

鯛御飯 (国産米)

Red snapper rice (Domestically produced rice)

留め椀 白味噌仕立て 香の物 ちりめん山椒煮と二種盛り

White miso soup, dried baby sardine with Japanese sansho pepper and two kinds of pickles

果 物 KUDAMONO

盛り合わせ

Assorted fruits

甘 味 KANMI

和菓子

Wagashi (Sweet bean confection)

令和三年一月一日～三日

千秋樂
於 錦水

*仕入れ状況により内容が変わる場合があります