



会席 菓 お献立

先付け 雲丹と蕗味噌東寺蒸し蕎麦の実がけ

前菜 自然薯味噌焼き 慈姑せんべい

子持ち昆布大根巻き 床節松笠煮 真鰯白子豆腐

金太郎鱈といくらの麴漬け

汁物 冬野菜と箱根西麓豚スープ仕立て

お造り 本鮪磯辺巻き 小鯛巻漬け 炙りさわら

進肴 天城産軍鶏肉と神奈川産やまゆり牛のすき焼き仕立て

麵物 手打ち胡桃蕎麦

天婦羅 きんき 口マネスコ ミニ玉ねぎ ミルク塩

お食事 握り寿司6種

焼きボタン海老 細切りホタテ ずわい蟹

湯引きかわはぎ 赤烏賀 赤かぶ物

椀物 箱根汲み豆腐の赤出汁

甘味 抹茶本くず湯 焼き白玉 莓 ケーキ

蕎麦 貴賓館

料理長 吉田 廣之