### 年末年始ランチ会席 Year-end and New Year's Lunch Course

### 「福寿」 -Fukuju-

お祝肴 Appetizer 鮑煮 車海老旨煮 数の子 蛸煮 千社軸西京漬 田作り 黒豆 伊達巻 栗きんとん 紅白なます イクラ

昆布巻 合鴨ロース 若桃 蒲鉾

Celebratory Appetizers Simmered abalone, Japanese tiger prawn, herring roe, soft simmered

octopus and others

御椀盛り

海老真丈

Clear soup

Shrimp fishcake

御向附け Sashimi

鯛松皮 鮪

Sea bream, tuna

御家喜物

鰤柚子胡椒焼 干支丸十

Grilled

Yellowtail with yuzu pepper, sweet potato

御蓋物

蓮根饅頭 梅人参 隠元豆 海老餡かけ

Simmered

Lotus root dumpling, carrot, green beans shrimp

sauce

御揚物

海老 鯊 柚子柿 青唐

Tempura

Prawn, goby, yuzu scented persimmon, green

pepper

御食事 Rice 赤飯 八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物

Red bean rice, Hatcho miso soup, pickles

デザート

旬果

Dessert

Seasonal fruit

¥12,000

### 年末年始ランチ会席 Year-end and New Year's Lunch Course

# 「曙」

#### -Akebono-

お祝肴 Appetizer 鮑煮 車海老旨煮 数の子 蛸煮 千社軸西京漬 田作り 黒豆 伊達巻 栗きんとん 紅白なます イクラ

昆布巻 合鴨ロース 若桃 蒲鉾

Celebratory Appetizers Simmered abalone,

Japanese tiger prawn, herring roe, soft simmered

octopus and others

御椀盛り

蛤真丈

Clear soup

Hamaguri clam fishcake

<mark>御向附け</mark> Sashimi

鯛松皮 鮪

Sea bream, tuna

御家喜物

鰤柚子胡椒焼 干支丸十

Yellowtail with yuzu pepper, sweet potato

御揚物

Grilled

海老 鯊 柚子柿 青唐

Tempura

Prawn, goby, yuzu scented persimmon, green

pepper

御家喜物

国産牛ステーキ

Steak

Japanese beef steak

御食事 Rice 赤飯 八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物

Red bean rice, Hatcho miso soup, pickles

デザート

旬果

Dessert

Seasonal fruit

¥16,000

### 年末年始ディナー会席 Year-end and New Year's Dinner Course

## 「喜楽」

-Kiraku-

お祝肴 Appetizer 鮑煮 車海老旨煮 鰆幽庵焼 数の子 蛸煮 千社軸西京漬 田作り 黒豆 伊達巻 栗きんとん 紅白なます イクラ 昆布巻 のし梅 合鴨ロース

花百合根 若桃 干支丸十

Celebratory Appetizers Simmered abalone, Japanese tiger prawn, grilled Spanish mackerel, herring roe and others

御椀盛り

海老真丈

Clear soup

Shrimp fishcake

御向附け

鯛松皮 鮪 鰤霜降り

Sashimi

Sea bream, tuna, blanched yellowtail

御揚物

車海老天婦羅 柚子柿 鯊 青唐

Tempura

Japanese tiger prawn, yuzu scented persimmon,

goby, green pepper

御家喜物

国産牛ステーキ

Steak

Japanese beef steak

**御食事** Rice 赤飯 八丁味噌仕立ての赤出汁 香の物 Red bean rice, Hatcho miso soup, pickles

デザート

旬果

Dessert

Seasonal fruit

¥17,000

### 年末年始ディナー会席 Year-end and New Year's Dinner Course

### 「寿」 -Kotohogi-

お祝肴 Appetizer 鮑煮 車海老旨煮 鰆幽庵焼 数の子 蛸煮 千社軸西京漬 田作り 黒豆 伊達巻 栗きんとん 紅白なます イクラ 昆布巻 のし梅 合鴨ロース 花百合根 若桃 干支丸十

Celebratory Appetizers Simmered abalone, Japanese tiger prawn, grilled Spanish mackerel, herring roe and others

御椀盛り

蛤真丈

Clear soup

Hamaguri clam fishcake

御向附け

いせえび 鯛松皮 鮪

Sashimi

lse lobster, sea bream, tuna

御家喜物

鰤照り焼き

Grilled

Yellowtail in teriyaki style

一人鍋

国産牛しゃぶしゃぶ

Mini hot-pot

Japanese beef shabu-shabu

御揚物

車海老天婦羅 柚子柿 鯊 青唐

Tempura

Prawn, yuzu scented persimmon, goby, green pepper

<mark>御食事</mark> Rice にぎり寿司 とろ 平目 雲丹

Sushi - Marbled tuna, flounder, sea urchin

デザート

旬果

Dessert

Seasonal fruit

¥25,000