～洞爺～

御献立

先付け　焼き茄子のババロア　赤パプリカ　揚げ白髪葱
美味出しゼリー　オリーブキャビア　浅葱

お椀　雑茸汁　茸色々　里芋　賽の目大根　水菜
白髪葱　クコの実　柚子

造り　グレープフルーツ釜盛り　道産鮮魚二種
白身魚薄造り　あしらい一式　昆布醤油　黒酢ぽん酢

八寸　秋刀魚曙霙酢和え　振り柚子　零余子松葉刺し
白和え～栗　百合根　葡萄　煎り松の実
豆苗揚げ浸し　舞茸　烏賊　糸雲丹
胡麻豆富　とび子　山葵　美味出し
海老芋唐揚げ　紅葉芋煎餅　蓮根煎餅

煮物　季節野菜餅饅頭　叩き小倉　大根卸し　葱
針海苔　山葵　美味出し

お選び下さい
食事　1かちん蕎麦　2かも蕎麦　3黒豆納豆蕎麦　葱　七味
季節の押し寿し　生姜

水物　豆乳仕立てレアチーズ寄せ　バタークッキー　ナタデココ
ブルーベリーソース　生クリーム　ミント　季節の一品

冬日之温

料理長　唰酒師　小手川　実

下記料金には、サービス料10％と消費税10％を含む金額となっております。
仕入れ状況により、食材の産地、メニュー内容が変わる場合がございます。
食材アレルギーのあるお客様は、当メニューはご利用いただけません。

差額2178円で松茸土瓶蒸しに変更

杜氏賛歌がおススメする
お造り四種目に…　大ボタン海老　別途　＋　1,936円
焼き八寸にもう一品…　北海道産和牛の炙り　別途　＋　2,965円