

二〇一九年十一月一日〜十一月三十日  
接待個室プラン「藤」

先附 甘湯葉寄せ

胡麻醬油 山葵

海月酢

六条麩 ほぐし鶏 椎茸

青菜菊花浸し

御椀 蓮根摺り流し

サーモン 茸 牛蒡 葱

向附 お造り盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物 帆立コキール焼き

海老 椎茸 ブロッコリー

合肴 甘鯛霞揚げ

青唐 紅葉おろし 煎り出汁

煮物 大根含め煮

里芋 豚角煮 青味野菜 芥子餡

食事 栗ごはん 香の物 留椀

デザート フルーツ盛り合わせ

甘味

料理内容が変更になる場合がございます。

日本料理 芝桜 料理長 竹内 康二

二〇一九年十一月一日〜十一月三十日  
接待個室プラン「彩」

旬菜 甘湯葉寄せ

生うに 胡麻醬油 山葵

海月酢

六条麩 ほぐし鶏 椎茸

青菜菊花浸し 貝柱

吸物

ふかひれスープ蒸し

ズワイ蟹 焼き葱 生姜

向附

お造り盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

焼物

まながつお西京焼き

海老糀おろし和え 花山椒

揚げ銀杏 酢取り茗荷

合肴

甘鯛霰揚げ

青唐 紅葉おろし 煎り出汁

温物

和牛柳川鍋

食事

季節の炊き込みご飯

香の物 留椀

デザート

フルーツ盛り合わせ

甘味

料理内容が変更になる場合がございます。

日本料理 芝桜 料理長 竹内 康二

二〇一九年十一月一日〜十二月二十七日  
接待個室プラン「桐」

旬菜 甘湯葉寄せ

生うに 胡麻醤油 山葵

鮫肝ポン酢 胡瓜

青菜浸し 貝柱

吸物 ふかひれスープ蒸し

ズワイ蟹 焼き葱 忍び生姜

向附 お造り盛り合わせ

妻野菜一式 山葵

煮物 蛤潮煮

鱈白子 蕪 青味野菜 葱

合肴 甘鯛霞揚げ

青唐 紅葉おろし 煎り出汁

炭火焼 和牛サーロイン タラバ蟹 焼き野菜

おろしポン酢

食事 季節の炊き込みご飯

香の物 留椀

デザート フルーツ盛り合わせ

甘味

料理内容が変更になる場合がございます。

日本料理 芝桜 料理長 竹内 康二