

懐石料理「暁月」

旬彩

芯取菜のお浸し　ズワイ蟹ほぐし身  
長芋磯部揚げ  
つぶ貝と白瓜昆布押し　生海苔和え  
手鞠寿司  
味噌漬けチーズ

御椀

じゃがいも摺り流し  
めばる唐揚げ  
敷小玉ねぎ　アスパラ　黒胡椒

向附

三種盛り合わせ　妻野菜一式　山葵

煮物

炊き合わせ  
百合根饅頭揚げ　鶏吉野煮　筍　葱

合肴

鱧南蛮漬け  
彩り野菜　セルフィーユ

炭火焼

和牛サーロイン  
彩りサラダ　胡麻ドレッシング  
割り醤油　山葵　おろしポン酢

御食事

刻み穴子御飯  
茗荷　白胡麻　青葱  
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　畑中　英希