



# 渚会席

お献立

一、食前酒 梅酒

一、先付 旬の彩三種盛り

一、造り 季節の割鮮五種盛り  
あしらい一式

一、陶板 熊野牛ハネシタステーキ  
添え野菜・葡萄山椒ダレ

一、楽盛  
・栄螺壺焼  
・白魚紀州煮  
・鱈献珍焼  
・菜ノ花サーモン巻  
・一口梅そば  
・鯨土佐煮  
・海老鹿ノ子揚げ  
・一寸豆みじん粉揚げ

一、小鍋 九絵鍋  
地産野菜・薬味・ポン酢

一、御飯 熊野米

一、留椀 赤出し

一、香物 三種盛り

一、デザート 季節物

十品

旬により料理内容・器を若干変更する場合がございます