



# 雲海会席

お献立

- 一、食前酒 梅酒
- 一、先付 旬の彩五種盛り
- 一、造里 伊勢海老姿造りと季節の割鮮四種盛り  
あしらい一式
- 一、煮物 穴子黄金煮  
季節物五種盛り  
石川小芋・竹の子  
落・南瓜・花卉百合根
- 一、陶板 鮑ステーキ
- 一、鍋物 熊野牛しゃぶしゃぶ  
地産野菜一式・胡麻ダレ
- 一、油物 海老天婦羅・魚介・野菜
- 一、留肴 鱧おとし  
  - ・ 蝦蛄絹田巻
  - ・ ひとほめ
  - ・ 活蛸油霜
  - ・ 蛇腹胡瓜
  - ・ 酢取り茗荷
  - ・ 土佐酢ジュレ
  - ・ 梅肉
- 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

## 十二品

旬により料理内容・器を若干変更する場合がございます