



# 極味会席

お献立

- 一、食前酒 花見酒ゼリー
- 一、先付 旬の彩三種盛り
- 一、造里 伊勢海老姿造里  
平貝・中とろ・桜鯛松皮造里  
あしらひ一式
- 一、煮物 金目鯛煮付  
春野菜添え・針生姜・木ノ芽
- 一、陶板 鮑ステーキ
- 一、合肴 鱧養老寄せ
- 一、台物 熊野牛しゃぶしゃぶ  
地産野菜・胡麻ダレ
- 一、揚物 車海老の天婦羅  
甘鯛・帆立貝・丸十・青唐
- 一、留肴 丸絵骨蒸し
- 一、御飯 唐墨バラ寿司
- 一、香物 三種盛り
- 一、止椀 赤出し
- 一、果物 季節物

十三品  
旬により料理内容・器を若干変更する場合がございます