



匠会席

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 くつ海老姿造里 桜鯛松皮造里・雲丹・煽り烏賊・赤貝
あしらい一式
- 一、煮物 キンキ旨煮 春野菜添え
- 一、陶板 熊野牛サーロインステーキ
- 一、合肴 鱧養老寄せ
- 一、小鍋 紀州天然九絵鍋 地産野菜一式
- 一、揚物変り 甘鯛・平貝・伊勢海老・磯辺衣
- 一、蒸物 金目鯛みぞれ蒸し 火取りこの子
- 一、御飯 鮑めし
- 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

予約は3日前まで
予約毎に調理長に連絡要
※1日3組程度(団体不可)