

梅見月の御献立
『特別カニ会席』

食前酒 梅酒

先付 カニ味噌の茶碗蒸し
銀杏

前菜 魚介のスムークサラダ風
帆立貝、蛸、サーモン
カニ上身
アボガド、カニ味噌
ボタン海老昆布メ
キャビア なまこ酢

しのぎ 握り寿司
カニ、イクラ

造り 旬のお造り盛合せ
あしらい一式

焼物 黒毛和牛一口ステーキ
玉葱のソース

鍋物 カニしゃぶ
野菜

揚物 天婦羅
カニ、山菜、梅麩

水物 デザート盛り合わせ

料理にはGウオーターを使用しております。
旬の食材を使用しておりますので

献立が一部変更になる場合がございます。