

令和2年冬 特選河豚刺し+関あじ会席会席

お品書き



先付

・旬のもの二種盛り

お造り

・関アジ姿造りと地魚四種盛

吸い物

・進丈、順才、花麩、青身、柚子

蒸し物

・茶碗蒸し

洋皿

・冠地鶏のたたきと彩り野菜

炊合せ

・鯛切り身と野菜の煮付け

火の物

・黒毛和牛しゃぶしゃぶ

揚げ物

・椎茸すり身揚げ

酢の物

・河豚薄引き

ご飯物

・山香米ご飯と列府湾ちりめんじゃこ

果物

・季節物

香の物

・三種盛り

おにやまホテル

料理長 橋本 正広

季節・仕入れによって内容が変る事が
ございます。予めご了承下さい