新春会席
New Year's Kaiseki

前菜	紅白葛豆富 海老湯引 菊花 梅火取り 軸三つ葉 山葵 海老出汁 数の子琥珀漬け 北寄貝 紅白膾 いくら 柚子加減酢の煮凝り 丹波産黒豆蜜煮　烏賊共腸和え
蒸物	半張り 九十九里産蛤 木の芽 共地餡
椀物	西京味噌仕立て 海老芋饅頭 小倉蓮根 梅人参 道明寺麸 滑子 芹 一味
造里	本日のおすすめ2種　あしらい
焼物	銀鱈味噌幽庵焼き 自家製唐墨 穴子昆布巻き 玉子カステラ 干し柿博多 赤蒟蒻旨煮 セロリ土佐和え
中皿	特選黒毛和牛フィレステーキ（45g） 添え野菜
鉢物	蕪蒸し 鯛 百合根 銀杏 菜種 薄餡 とき山葵
食事	赤飯 塩昆布
留椀	赤出汁
水物	本日のおすすめ

Appetizer	Red & White Kudzu Tofu, Blanched Shrimp, Edible Chrysanthemum, Plum, Mitsuba, Shrimp Dashi Marinated Herring Roe, Surf Clam, Vinegared Daikon Radish and Carrot, Ikura, Yuzu Vinegar Gelée Sweet Simmered Tamba Black Soybeans, Squid with its Liver Sauce
Steamed Dish	Kujukuri Hamaguri Clam with Lightly Thickened Dashi, Kinome
Wanmono	Ebi-Imo Dumpling in Saikyo Miso, Lotus Root Stuffed with Azuki Beans, Plum-Shaped Carrot, Domyoji Fu, Nameko Mushrooms, Seri Parsley, Ichimi Chili
Sashimi	Today's Recommended Sashimi (2 kinds) with Garnish
Grille Dish	Yuan-Miso Marinated Black Cod, Homemade Karasumi, Conger Eel Rolled with Kombu, Egg Castella Dried Persimmon with Butter, Simmered Red Konjac, Celery Dressed with Bonito Flakes
Chuzara	Selected Kuroge Wagyu Tenderloin Steak (45g) with Vegetables
Hachimono	Steamed Turnip, Sea Bream, Lily Bulb, Ginkgo Nuts, Canola Blossoms, Lightly Thickened Dashi Sauce, Wasabi
Rice	Red Bean Rice, Salted Kombu
Soup	Red Miso Soup
Dessert	Today's Recommended Dessert

※食材の入荷状況により、料理内容が変更になる場合がございます。
※All menu items are subject to change according to purchase availability.