

● 4000円（税込）

お迎えだし

赤米粥 精進だし

鰯の蕪蒸し

出汁巻き玉子

お漬物

炊き立て羽釜ごはん

新年のUMAMIだし

本日の豆皿料理

+

雲丹入り出汁醤油の

濃厚卵かけごはん

+300円

ドリップ出汁の鰯茶漬け

+500円

● 自家製胡麻豆腐と海老 鰯甲餡かけ（山葵）

○ 大根膾と信州サーモンの博多寄せ（いくら 柚子）

● 海鮮松前和え（数の子 昆布 白菜 人参 烏賊 帆立）

● 特製田作り（胡桃 大豆）

● 丹波赤鶏と根菜の筑前煮（大根 篠 茄蒻 梅麸 九条葱）

● 叩き牛蒡と梅酢蓮根（胡麻 梅）

● 芋金団（豆腐 黄粉 金柑 黒豆 コリアンダー）

● ちりめん山椒（蕪菜）
● 鯿の味噌幽庵焼き（味噌）

※ 会計はお席にてお願い致します

アレルギーに
関してはこちら

