

# おしながき

■先付 ■ 自家製胡麻豆腐

じかせいごま

胡麻とくず粉とわらび粉で練り上げた自家製の胡麻豆腐です。

■前菜 ■ 三点盛り

きのこのサラダ、オクラの冷やし鉢、焼き椎茸の豪華三点盛りです。

■造り ■ 襟裳えりもの活魚盛り

襟裳岬でとれた新鮮な甘海老、真鯛、帆立のお造りです。

■吸い物 ■ 鯛の吸い物

真鯛の切り身を使った、うまみたっぷりの鯛のお吸い物です。

■焼物 ■ 鮭の塩焼き

あつさり塩味で鮭を焼き上げました。

■揚物 ■ 旬の天婦羅

旬の採れたて野菜をあつあつの天婦羅にしました。

■御飯 ■ 松茸ごはん

秋の香りを感じる松茸をふんだんに使ったごはんです。

■水菓子 ■ 季節の果物

産地直送の巨峰をロどけの良いシャーベットにしました。