



和房ダイニング季饗庵

おしながき

食前酒 高砂酒造梅酒



先付け 丹波占地と柿の霰酢和え もって菊 クコの実
前菜 栗の白和え伊賀栗盛り 帆立の酒盗漬け

才巻海老芝煮 銀鮭手鞠寿司 むかご真情田楽焼き
丸中クルミ味噌 煮穴子磯辺揚げ

御造り 本日の御造り四種

鎌倉盛り あしらい一式

御椀替 松茸土瓶蒸し 海老 銀杏 三つ葉

煮物 道産四元豚角煮 里芋 隠元 紅葉人参含ませ

天辛子

台の物 ズワイ蟹甲羅盛り味噌焼き 添え野菜 バター

強肴 富良野和牛すきしゃぶ鍋

御食事 蘭越ゆめぴりか いくら添え

香の物 三種盛り合わせ

止め椀 磯海苔 油揚げ 小葱

デザート 美瑛産坊ちゃん南瓜プリン 季節の果物

余市産林檎のコンポート

総料理長 村松昌彦