



花雪 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 津軽和え 帆立 胡瓜 柿 花穂
前菜 ズワイ蟹菊花和えクコの実 才巻き海老芝煮

銀杏丸中レモン煮 紅葉南瓜寄せ 落葉染めおろし
粟麩田楽 翡翠銀杏串 百合根と道産豆の茶中絞り
メ秋刀魚明太

御造り 本日の御造り四種盛り 鎌倉盛り あしらい一式

御 椀 零余子真丈 松茸 軸三つ葉 紅葉人参
台の物 目抜きと帆立の塩麴鍋 紅葉人参

野菜 白菜 水菜 湿地 葛切り 豆腐

強 肴 厳選和牛ロース焼きしゃぶ ポン酢 薬味三種

煮 物 玉葱 インカの目覚め パプリカ ししとう
鱧と小芋の揚げ出し みぞれ庵 白髪葱 隠元

御食事 東川町産ゆめぴりか ご飯のお供 いくら醤油漬け
香の物 三種盛り合わせ
止め椀 愛別産なめこ 大根おろし 小葱

甘 味 季節の果物と道産南瓜のムース