



冬の贅沢 蟹づくし懐石 四万円(席料・税・サ別)

先付 香箱身出し 切り加能蟹

前菜 蒸白子ポン酢、香箱外子法蓮草胡麻和え、蟹錦糸巻き、

獅クレープ巻き、のど黒笹寿し、慈姑煎餅

ローストビーフアスパラ巻き

吸物 蟹摺り流し、みじん三つ葉、忍び生姜

造り 加能蟹洗い

白身、鮪、甘海老 あしらい一式

温物 海老芋蟹餡かけ

焼き物 団令蟹炭火焼き

油物 団令蟹足身天婦羅

食事 蟹ご飯、味噌椀、香の物

水果子 季節のフルーツ

金茶寮 本店調理部謹製

ご提供期間 令和五年十一月十五日〜令和五年十二月二十日

※4名様以上、3日前までのご予約でご利用いただけます

※仕入れ状況により料理内容が変更になる場合があります

※上記画像はイメージのため実際の献立とは一部異なります