

# 大和御膳

やまとごぜん

先付

季節の胡麻豆腐

(クコの実、三つ葉、柚子味噌)

向付

鯛、鮪 あしらい一式

焼物

大和ポークの陶板焼き

(大和ポーク、大和まな)

蒸し物

茶碗蒸し いくくら乗せ

揚物

海老と鰻の天婦羅

(海老、鰻、季節の野菜)

御飯

茶漬け

(ぶぶあられ、刻み海苔、山葵)

漬物

二種盛り

水物

和蔵特製デザート

4,500円(税込)



季節により料理内容が変更する場合がございます。予めご了承くださいませ。



# まほろば御膳

まほろばごぜん

6,500円(税込)

前菜

三種盛り

向付

鯛焼霜、鮪、間八 あしらいい式

焼物

大和牛の陶板焼き

(大和牛、大黒しめじ、アスパラ)

蒸し物

雲丹といくらの茶碗蒸し

銀餡かけ

揚物

車海老の天婦羅

(車海老、鱧、季節の野菜)

御飯

鯛釜飯(三っ葉)

漬物

二種盛り

留椀

鯛の澄まし汁(青紅葉麩)

水物

和蔵特製デザート



季節により料理内容が変更する場合がございます。予めご了承くださいませ。