

## お品書き

### 先付け

白海老フライ  
フォアグラエマルジョン  
黒トリュフ乗せ

### 前菜

海老の艶煮  
茶巾麩  
柚子釜玉子豆腐  
牛肉の八幡巻き  
真鱈の甘煮  
炙りふぐの白子豆腐

### お造り

まぐろ 鰯 クエの昆布締め  
炙りのどぐろ 甘海老

### 強肴

和牛の陶板焼き  
柚子胡椒ソース  
焦がしガーリックソース

### 焼き物

サーモンのフォアグラ  
铸铁み焼き  
バルサミコとベリーのソース

### 酢の物

香箱蟹

### 煮物

鰯大根

### お食事

富山ふふふ御飯

### 止め碗

はまぐりの酒蒸し

### デザート

トリュフチョコレート  
林檎のマシユマロ

※お献立例（二月・冬メニュー）でございます

※季節によって内容が変わります

四季の蔵  
shiki no kura