

島根を楽しむご縁会席

二二、〇〇〇円

先付 西条柿胡麻和え ブロッコリー 焼粟麩

吸物 つみれ椀

鱈 鯛 舞茸 かぶら 白葱

造り 季節の造り三種 あしらい

山葵醤油 ちり酢 浜守の塩

酒菜 笹カレイと胡瓜酢 半熟燻製玉子

鱈なめろう 角寿司 鰻豆腐

あご野焼磯辺揚げ 干し大根と芹浸し

合肴 しまね和牛炭火焼 焼野菜

山葵割醤油 岩塩

強肴 出雲そば とろろ 山葵つんつん

鉢物 のどぐろ煮付け 法蓮草

御飯 天女の羽衣釜飯

穴子一夜干し さつま芋

茸 牛蒡 うす揚げ

香の物 三種

留椀 自家製白味噌のしじみ汁

水菓子 抹茶ムース 善哉パフェ仕立て

上記おしながきでは島根県きぬむすめを使用しております。

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.