

# 懐石料理

左記はご夕食メニューの一例です。  
季節ごとに食材や調理方法などを変更してご用意しております。

## 一、温菜

雲丹茶碗蒸し  
海老芋 百合根 焼餅  
チャービル

## 一、八寸

〈萩すだれ〉

- ・菊菜浸し もって菊
- ・北寄貝手毬寿し ガリ
- ・鮫鰾肝 浅葱 ポン酢おろし
- ・子持ち鮎甘露煮 ・蛸塩辛
- ・栗洪皮ワイン煮 ・厚焼玉子
- ・紅葉人参 ・いちよう南京
- ・蓮根煎餅 ・甘長唐辛子
- ・むかごの松葉刺し

## 一、椀盛

聖護院蕪のみぞれ仕立て  
火取り甘鯛 大黒湿地  
うぐいす菜 たぐり湯葉 柚子

## 一、造里

旬の鮮魚 四種盛り  
あしらい一式

## 一、台物

蟹と真鱒の寄せ鍋  
巻き白菜 白舞茸  
水菜 豆腐  
平葛切り かんずり

## 一、強肴

和牛ヘレスステーキ  
インカの目覚め 茄子  
ペコロス 南京  
スナップエンドウ  
イタリアンパセリ 山葵  
燻製醤油の割醤油  
トマトドレッシング

## 一、酢物

佐渡産もずく酢  
とろろ芋 防風

## 一、食事

新潟米 新之助  
香の物

## 一、止椀

赤出し汁  
鴨団子 葱 若布 粉山椒

## 一、水菓子

シャインマスカット  
ル・レクチエ おけき柿  
スイートポテトアイス ミント

旬菜ダイニング 白樺

料理長 牧野 淳一

