

葵会席 草 (例) 5,000円(税別)

御献立

食前酒 梅酒

先付 和風ジユレ

海老 貝柱

白芋茎 枝豆

前菜

鱧湯引き

蛇腹胡瓜

コリンキー

梅肉醬油

小蛸七煮

おくら土佐和え

造り

栄螺みがらし掛け

新運根

焚合

盛り合せ

台の物

媛つこ地鶏東寺巻き

冬瓜 干椎茸

揚物

胡麻あん 枸杞の実

椀

小鯛が茄子味噌のせ

御飯

厚あげ 隠元

果物

青瓜酢物 海老ちりめん

平成二十八年

道後温泉 ふなや 料理長 久保田 昌司

葵会席 行 (例) 7,000円(税別)

御献立

食前酒 梅酒

先付 和風ジユレ

海老 貝柱

白芋茎 枝豆

前菜

鱧湯引き

蛇腹胡瓜

コリンキー

梅肉醬油

小蛸七煮

おくら土佐和え

造り

栄螺みがらし掛け

新運根

焚合

本日のおすすめ

台の物

伊佐本煮付

厚あげ 冬瓜

揚物

干椎茸 隠元

椀

枸杞の実あん

御飯

牛肉ステーキ

果物

胡麻あん 山椒ソース

平成二十八年

道後温泉 ふなや 料理長 久保田 昌司

葵会席 真 (例) 10,000円(税別)

御献立

食前酒 アイソール

先付 一、煮ごり

穴子 海老

おくら 枝豆 針生葉

前菜

一、鱧湯引き

蛸 蛇腹胡瓜

コリンキー

マイクロトマト

造り

本日のおすすめ

焚合

虎魚煮付

台の物

厚あげ 冬瓜

揚物

和牛ステーキ

留椀

蛸皮茄子

御飯

ヤングコーン

果物

アスパラ 山椒ソース

平成二十八年

伊勢海老青しそ揚げ

とらはせ新引揚げ

道後温泉

ふなや 料理長 久保田 昌司

葵会席 和 (例) 12,000円(税別)

御献立

食前酒 アイソール

先付 一、白芋茎お浸し

蒸し雲丹 才巻海老

枝豆 おろし生葉

椀

一、蒸し鮑

胡瓜 マイクロトマト

梅肉醬油

造り

清仕立て

焚合

鱧魚打ち 茄子

台の物

本耳 おくら 青柚子

揚物

本日のおすすめ

留椀

厚あげ 冬瓜

御飯

和牛ステーキ

果物

蛸皮茄子

平成二十八年

ヤングコーン

道後温泉

アスパラ 山椒ソース

伊勢海老青しそ揚げ

ふなや

料理長 久保田 昌司