

鮫 雲 師走

夜のお献立

鮮 一万五千円

- 先付 雲子茶碗蒸し
- 造り 本日の白身刺し
赤身 貝 光物3点盛り
- 握り 天然本鮪漬け
天然本鮪中とろ
白烏賊
小肌
- 肴 本日の焼き物 香箱蟹酢
- 握り 生雲丹
白海老
細魚
いくら手巻き
- 肴 炙り北寄貝 生子酢
- 握り 青柳
炙り鯖
穴子
玉子
- 巻物 お好みにて
- お椀 蜆汁
- 甘味 季節の果物

楽 二万円

- 先付 香箱蟹
- 造り 本日の白身刺し
赤貝 つぶ貝
本鮪中とろ 昆布×白身
- 肴 鮑の柔煮肝和え
生子海鼠腸和え
本日の焼き物
- 握り 天然本鮪炙り大とろ
天然本鮪漬け
牡丹海老
いくら手巻き
白烏賊
穴子
小肌
きんき
生雲丹
玉子
- 巻物 とろたく(葱とろ)手巻き又は巻き半分
- お椀 あら汁(蜆汁)
- 甘味 季節の果物

彩 二万円

- 先付 香箱蟹
- 造り 天然虎河豚刺し
本鮪刺し 中とろ 赤身
貝刺し 2点盛り
- 肴 本日の焼き物
鮑の柔煮肝和え
河豚白子
- 握り 天然本鮪大とろ炙り
天然本鮪中とろ
きんき
寒鰯
鮫肝
牡丹海老
いくら手巻き
とろたく
小肌
穴子
- 巻物 お好みにて
- お椀 本日のお吸い物
- 甘味 季節の果物

※こちらのメニューは要予約となります。