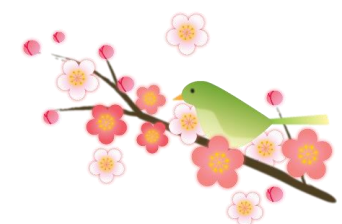


# 春会席

五、五〇〇円

## 食前酒

- ・ 落胡麻和え
- ・ パイ貝煮付け
- ・ 春野菜の白和え
- ・ 堂鳥賊酢味噌掛け
- ・ たらの芽霰揚げ
- ・ 空豆塩蒸し
- ・ 桜麩串
- ・ 穴子の押し寿司
- ・ 明石蛸旨煮
- ・ 鱒西京味噌焼き



## 前菜

## 御吸物

- 利尻昆布仕立て
- 帆立真丈
- 青味野菜
- 人参

## 造り

- 海ノ幸 御造り盛合せ
- 本鮪 鮎魚女焼霜造り
- 紋甲烏賊
- あしらい一式

## 肉料理

- 国産牛ロース肉と
- 春野菜のすき焼き
- ガンコ村の濃厚たまご

## 煮物

- 自家製海老饅頭
- ずんだ餡かけ
- 花びら百合根

## 揚物

- 鱧磯辺揚げ
- 桜海老の寄せ揚げ
- こごみ 独活 うるい
- 煎り塩

## 御飯物

- 筍御飯
- 赤出汁 香の物

## 水菓子

- 抹茶パフェ仕立て
- ダイワロイネットホテル和歌山
- 板長 栗垣友和

※天候、入荷状況により内容変更致します場合がございます。