

# 十六

SOTOROKU

## 懐石ディナーコース

### 金剛コース

一三二〇〇

### 紅玉コース

一一〇〇〇

### 翠玉コース

八八〇〇

先付	湯葉豆腐 雲丹 軸三葉 山葵 旨出汁
向付	季節の鮮魚三種
椀物	鱈安平 梅人參 舞茸 うぐいす菜 葛水仙 柚子
八寸	季節の品々盛合わせ
焼物	黒毛和牛炙り シャリアピンソース
煮物	聖護院蕪 鰯蒸し煮 芽キャベツ パプリカ オランダ煮
揚物	加賀蓮根サーモン挟み揚げ 鴨包み揚げ 万願寺 本山葵 塩
強肴	虎河豚焼霜 べつたら漬 菜の花 白子 ポン酢ジュレ
食事	白米 和牛麦味噌 赤出汁 香の物
甘味	マロンケーキ 苺
先付	湯葉豆腐 雲丹 軸三葉 山葵 旨出汁
向付	季節の鮮魚二種
椀物	鱈安平 梅人參 舞茸 うぐいす菜 葛水仙 柚子
八寸	季節の品々盛合わせ
焼物	米茄子釜焼き 牡蠣 粟麩 雲子 はじかみ
煮物	聖護院蕪 鰯蒸し煮 芽キャベツ パプリカ オランダ煮
揚物	加賀蓮根サーモン挟み揚げ 鴨包み揚げ 万願寺 本山葵 塩
食事	白米 和牛麦味噌 赤出汁 香の物
甘味	マロンケーキ 苺
先付	湯葉豆腐 雲丹 軸三葉 山葵 旨出汁
向付	季節の鮮魚二種
椀物	鱈安平 梅人參 舞茸 うぐいす菜 葛水仙 柚子
八寸	季節の品々盛合わせ
焼物	米茄子釜焼き 牡蠣 粟麩 雲子 はじかみ
煮物	聖護院蕪 鰯蒸し煮 芽キャベツ パプリカ オランダ煮
揚物	加賀蓮根サーモン挟み揚げ 鴨包み揚げ 万願寺 本山葵 塩
食事	白米 和牛麦味噌 赤出汁 香の物
甘味	マロンケーキ 苺

仕入れの状況により、内容が変更となる場合がございます。

当店ではテーブルチャージとして、お会計時にお一人様 550 円頂戴しております。 | 価格は全て税込です。