

# 奥志賀会席



## 一、前菜

- むかご真丈
- 小鯛甘酢漬け
- 美味出汁ジュレかけ湯葉
- 社唐 車海老もろ味噌がけ

## 一、御脛

- 鱧真丈ひき菜仕立て

## 一、向付

- 本日のお造り五点盛り
- 鮪 同八 紋甲烏賊
- 信州サーモン 鯛の松皮造り

## 一、焼物

- 黒毛和牛一口ステーキ
- ボン酢 アンデス紅塩

## 一、蒸物

- 蟹とフカヒレの陥かけ茶碗蒸し

## 一、揚物

- 海老 信州産茸 獅子唐
- 蕎麦の実衣

## 一、止肴

- 鮑の姿煮

## 一、御食事

- 新潟県コシヒカリ御飯
- 留碗 香の物

## 一、水菓子

- イチゴのムース フルーツ