

# 奥志賀会席

(スペシャルプラン)

## 一、前菜

- 松風焼き
- バイ貝旨煮
- 手長海老甘露煮
- 和牛のたたき
- 秋刀魚燻製
- カマス棒寿司

## 一、御椀

- 車海老真丈
- 松茸
- 柚子

## 一、向付

- 本日のお造り
- 鮪 鯛 信州サーモン 妻一式

## 一、焼物

- 上州牛一口ステーキ
- ボン酢 アンデス紅塩

## 一、煮物

- 蟹とフカヒレ 鰯かけ茶碗蒸し

## 一、揚物

- 小粒かき揚げ

## 一、止着

- 柔らか鮑の酒蒸し
- 磯の香りをものせて

## 一、御食事

- 新潟県産コシヒカリのじやこ御飯
- 留椀 香の物

## 一、水菓子

- 田酒の甘酒を使った葛餅 フルーツ
- 信州産林檎のコンポート
- ホテルグランフェニックス奥志賀 篝火

