

重段四輝修監口江おん祇

壹

いか黄金焼

ぶどう豆

ちりめん山椒

合鴨ロース焼スライスにしん一口巻

たこ照焼き

羽二重奉書

味付数の子

ロブスター香味焼

エゾ鮑煮貝

ぶり照焼

田作り

京なま酢

いくら醤油漬

牛しぐれ笹包み

貳

きんとん

栗甘露煮

たたきごぼう

ズワイガニ一夜干

国産野菜の市松砵巻き

五色豆

伊達巻

串帆立

ごまいわし

筍土佐煮

椎茸味付ホール

カレイ南蛮漬け

紅白蒲鉾

あかにし生姜味串

焼き海老

花餅手まり

帆立柚子胡椒和え

参

出汁巻き

銀鮭味噌漬切身

くるみ甘露煮

おさつ甘露煮

花餅 紅梅・白梅

天然エビのぷりぷりサラダ

貝鮮グリーンサラダ

味付バイ貝

たらの煮つけ

たらの旨煮

ごまポテ

こはだ栗漬

パーナ貝燻製オイル漬

肆

ミニッツチーズサーブ

黒糖ローストポーク

ラム風味あんず

ドライトマト赤ワイン煮

ボロニアソーセージ

ブラックオリーブ

牛タン入りボロニア

ローストビーフ切り落とし

ポークパストラミ

稚児臈月桃

スタツフドオリーブ

生ハムマリネ

豚角煮

若鶏オレンジマリネ

京人参なますごま風味