

# かぼすヒラメ海道



かぼすヒラメコース  
5,000円 (税別価格)

お品書き

先附 季節の小鉢 W A R A I Y O 風

お凌ぎ八寸

緋扇貝蒸し焼き

鮪の生ハムチーズ巻き

平貝の焼き霜

白はまぐり酒蒸し

平目の肝まぶし果母酢釜仕立て

野菜チップ

かぼす平目の三種握り

ソイソースと塩を添えて

汁物

かぼす平目の潮仕立て

若布、かぼす、玉あられ

洋皿

かぼす平目の彩りカルパッチョ

大根、人参、

ベビーリーフ、スプラウト、五色あられ

焼物

鰯ときのこの朴葉焼き

鰯、原木椎茸、占地、銀杏、白葱

蒸物

季節の餡かけ茶碗蒸し

かぼす平目のコラーゲン鍋

白菜、椎茸、占地、人参、豆腐、青味、

薬味各種

揚物

骨せんべいとインカの目覚め

ケイジャン仕立て

クリームソースのディップ添え

食事

白御飯、香の物二種

水物

自家製デザート

予約限定  
メニュー

# かぼすヒラメ海道



かぼすヒラメ御膳  
**2,500円** (税別価格)  
かぼすヒラメの寿司、刺身、カルパッチョ



※季節や仕入れ状況により料理の内容が一部変わる場合があります。