



冬の贅沢 蟹づくし懐石 三万五千円(席料・税・サ別)

先付 香箱外子法蓮草浅路和え

前菜 壺々に蒸し白子ポン酢、蟹錦糸巻き、合鴨口ース煮、

柿白和え、黒豆松葉刺し、粉吹き青身大根、慈姑煎餅

吸物 蟹摺り流し、霧千佐糖、柚子

造り 団令蟹洗い

白身、まぐろ あしらひ一式

炊合せ 蟹玉、海老芋、大徳寺麩、青味、人参

焼き物 団令蟹炭火焼き

口替わり 蟹みそ甲羅焼き、みつば、カボス

酢の物 香箱蟹身出し、切り団令蟹、カニ酢

食事 蟹ご飯、味噌椀、香の物

水菓子 季節のフルーツ

金茶寮 本店調理部謹製

ご提供期間 令和三年十一月八日〜令和四年一月三十一日

※4名様以上、3日前までのご予約でご利用いたします

※香箱蟹は漁期十二月末までのご提供となります

※仕入れ状況により料理内容が変更になる場合があります

※上記画像はイメージのため実際の献立とは一部異なります