



料理長厳選

御 献 立

先 附

那須ゆば生雲丹のせ  
日光、誉、醤油のジユレ掛け

酒 肴

酒肴三種盛り

椀

鮎つみれ澄し椀 三つ葉 口、柚子

造 り

特選旬魚 五種盛り

温 物

伊勢海老の天ぷら 海老味噌仕立て

強 肴

とちぎ和牛フィレ肉のグリエ  
ヴィーガンフォアグラのリエット  
トリユフソース

食 事

活魚の握り ガリ

止 椀

赤出汁

デザート

那須ミルクフロマージュのあんみつ仕立て  
大豆蜜