

季節のおまかせコース

6,600円(税込)

前 菜	本日の小鉢(たちポン) クリームチーズ いぶりがっこ
造 り	うに他二点
焼 物	知床地鶏朴葉柚子味噌焼き
温 物	雲丹乗せ蟹ゆり根饅頭蒸し かぶら銀鮓
揚 物	戸井産鮪竜田揚げ おろしポン酢掛け
鉢 物	スモークサーモンサラダ仕立て ラティスカットポテト添え
食 事	うに茶漬け

+250円で本日の水菓子

うにとふぐの特別冬会席

16,500円(税込)

先付け	本日の先付け(たちポン)
前 菜	ふぐ鉄皮煮凝り 牡丹海老雲丹味噌和え 金目鯛焼き浸し
造 り	愛媛産ハタ雲丹巻き 炙りとらふぐ 本日の本鮪
温 物	雲丹のせ鮑酒蒸し 燕含め煮
焼 物	雲丹と豆乳パイグラタン 道産和牛パン粉焼き ほうれん草ソース
揚 物	ふぐ唐揚げ(白子)
鉢 物	毛蟹ほぐし身
食 事	握り三貫(うに他二貫) 味噌汁
水菓子	本日の果物とアイス



2名様以上、3日前までの要予約にて承ります。
コース料理のご提供期間は12月1日～2月末までとなります。

函館
むらみ