

うらら香 会席 (ランクアップ)

前八寸

鮫肝大根 (万葱 紅葉おろし ポン酢ジュレ) 鯨スモークと林檎 (マンゴーソース 菊花)

干し柿と蒸し鶏の酒粕クリーム 鉄皮辛子酢みそ (小口シブレット)

新丈系?カダイフ揚げ、粒マスタードソース (セルフィーユ)

合鴨ロース (バルサミコソース P ペッパー)

椀物

白菜の摺り流し

(桜姫鶏 姫慈姑 ミニ青梗菜 B ペッパー)

お造り

本日のお造り盛り合わせ

(本鮪 牡丹海老 季節の白身魚 北寄貝) 芽物彩々

焼き物

道産牛の陶板焼き

(インカ 舞茸 玉葱 ズッキーニ パプリカ) 山わさび ソース

鍋物

鯿しゃぶしゃぶ

(水菜 椎茸 ブラウン榎木 白菜 笹軟白 厚揚げ 湯葉餅)

付けダレ~葱ダレ (葱 生姜 麵つゆ 胡麻油 酢 白胡麻)

強肴

海老と長芋の竹紙揚げ

(わさび菜 むかご松葉) 柚子塩 酢橘

蒸し物

鱈の大和蒸し

(蕪八方煮 蕪の葉 ぶぶあられ 山葵オイル)

お食事

帆立と筍の井型蒸し

(錦糸玉子 生姜 枝豆) いくら (別添え)

止椀

赤だし仕立て (蜆 ふのり 晒し葱 粉山椒)

香の物

三種盛り

甘味

本日の盛り合わせ

※仕入れ状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。

予めご了承くださいませ。