

うらら香 会席コース (スタンダード)

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)
青さ真丈 カダイフ揚げ粒マスタード (セルフイーユ)
合鴨コース (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

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)

蓋物

海老芋と目抜き揚げ出し、おろし餡
(蕪八方煮 散し蕪の葉 白髪葱 柚子 菊花)

蒸し物

南瓜豆乳玉地蒸し
(海老 南瓜麩 SD トマト EX バージン P シード)

お食事

帆立と筍の釜めし
(生姜 枝豆)

止椀

赤出し仕立て (蜆 ふのり 晒し葱 粉山椒)

香の物

三種盛り (長茄子 燻りがっこ人参 大根浅漬)

甘味

本日の盛り合わせ
(林檎ゼリー ケーキ R グローブ ミント)

※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。