

正月メニュー《1月1日(水)～1月5日(日)》

【寿膳 慶けい】 4,400円

(喜ばしい事、幸せに満ち溢れる)



お品書き

- 【先付】 紅白なます
ナマコ袖香漬け、胡麻、針柚子
- 【前菜】 黒豆、穀の子、田作り
梅ちらし、紅白蒲鉾、花蓮根
- 【造り】 二種盛り
- 【煮物】 蕪蒸し
- 【揚物】 天麩羅盛り合わせ
- 【蒸物】 茶碗蒸し
- 【食事】 握り三貫、細巻き一貫
- 【汁】 雑煮仕立て
- 【デザート】 盛り合わせ

【寿膳 薫かおる】 7,700円

(生まれ持った徳が人生を喜ばしいものに導く)



お品書き

- 【先付】 紅白なます
ナマコ袖香漬け、胡麻、針柚子
- 【前菜】 黒豆、穀の子、田作り
梅ちらし、紅白蒲鉾、花蓮根
- 【造り】 三種盛り
- 【鍋】 海鮮鍋
- 【焼物】 牛ロースステーキ
- 【揚物】 天麩羅
- 【酢物】 とらふぐ薄造り
- 【食事】 握り三貫、細巻き一貫
- 【汁】 雑煮仕立て
- 【デザート】 盛り合わせ

【寿膳 吉きち】 12,650円

(立派、めでたい、よいこと)



お品書き

- 【先付】 ナマコ袖香漬け雲あえ
焼き唐墨、柚子、みつば
- 【前菜】 小鉢三種
- 【吸物】 蛤土瓶蒸し
海老、溏地、柚子、三つ葉
- 【造り】 四種盛り
- 【鍋】 天草黒牛しゃぶしゃぶ鍋
- 【焼物】 ロブスター豆乳グラタン
ふぐ白子焼き
- 【揚物】 あんこう唐揚げ
- 【酢物】 とらふぐ薄造り
- 【食事】 握り寿司四貫
- 【汁】 雑煮仕立て
- 【デザート】 盛り合わせ

- ・お子様コース 1,650円
- ふぐコース3種—
- ・ミニフグコース 8,470円
- ・ふぐコース 12,430円
- ・特選ふぐコース 17,930円

※正月メニューは税込、別途サービス料10%頂戴いたします。

※元日から5日間は上記メニューのみの販売となります。

1月6日より通常メニューとなります。

日本料理

吉長