

聴涛館-胡蝶-

日本料理



【御祝盛】



千代ロ・スワイガニ奉書巻 黄身酢添え
エゾ鮑やわか煮、ウニチーズ寄せ
酢蓮根、のし梅鳴戸、柿博多
車海老、空豆青煮、いか末広、子持昆布

【御椀物】



和風フカヒレスープ
真鯛唐揚げ、白舞茸
梅人參、青み

【御造里】



本鮪中トロ、真鯛、車海老
金目鯛、いくら
ベビーリーフ等野菜と共に
(仕入れにより変更の場合がございます)

【御家喜物】



ロブスターあられ揚げ
グリーンピースあん
鰻ポテト巻

【御蒸物】



フォアグラ茶碗蒸し豆乳仕立
バター風味あんかけ
くこの実

【御肉料理】



国産牛フィレ肉と帆立ソテー
彩り野菜添え
おろしポン酢にて

【御食事】



バラちらし
赤出し

【水菓子】



静岡メロンと
季節のフルーツ盛り合わせ

【甘味】



栗あんパイ包み