

松心
会館

おすすりめ会席料理

あっぱれ

天晴

会席

迎春にふさわしい、目にも鮮やかなお料理で
新たな年の始まりを、おもてなしいたします。

1月限定

6,500円(税込)



先付

蓮根餅豆腐 銀杏 旨出汁

八寸

数の子雲丹和え(猪口) 水前寺のり

真名鯉味噌漬 車海老塩焼き

穴子昆布巻き 手毬麩 黒豆松葉刺し

蛤豆乳焼 白子美味漬 烏賊蕨

日の出砵 寒椿 花びら餅 黒松 裏白

先吸い

鴨挟み真丈清汁仕立て 色紙餅

紅白相性結び 松葉柚子 牛蒡 芹

造り

真鯛の松皮造り 真鱈の東寺和え

烏賊と鯛の目の出造り 防風 大葉

紅白けん 紅たて 山葵

蒸し物

雲子と鰻肝の葛引き蒸籠蒸し

葱 南瓜 出し汁 あしらひ一式

炊合せ

たらば蟹の吉野煮 海老芋

地鶏と下仁田葱の肉団子 水菜 針生姜

陶板

とちぎ黒毛和牛と河豚の朴葉焼

じゃが芋 パプリカ 橙ポン酢

万能葱 紅葉おろし

揚げ物

羽子板長芋の海老挟み揚げ 青唐

つくばね 檸檬 梅肉塩

酔の物

孔雀細魚 京梅人参 蛇腹胡瓜 三杯酢

食事

出雲蕎麦 大和芋 青葱

甘味

鳴門金時寄プリン仕立て