

前菜

毬栗渋皮煮

里芋田楽

赤魚煮付け

鮑酒蒸し

合鴨

銀杏

本日の天然鮮魚

石川産 鮪

京都産 鯛

鹿児島産 鰯

フオアグラ茶碗蒸し

くとりユフ餡く

相洲楼名物 鰯西京焼き

茄子煮浸し 青唐辛子

和牛ヒレステーキ

山葵 塩

牛有馬煮と牛蒡の釜炊き御飯

赤出汁 香の物

甘酒パンナコッタ

料理長 境澤孝