

# 桐壺

きりつぼ



地産地消と季節の食材を取り入れ  
信州の旬食材と豊かな山海の幸を最も活かした  
ワクワク感を持ってお楽しみいただけるコース仕立てです。

## 御祝肴

ローストビーフ 黄身酢掛け 菜の花 いくら  
数の子雪見和え 芹 舞茸 豆醤油掛け 柚子  
焼胡桃豆腐 ロースト胡桃 黒豆  
合鴨ロース黒胡椒焼 のし梅チーズ博多

## 御吸物

河豚黄身寄せ 芽蕪 ぶなしめじ 梅人参

## 御造里

鯛と鮫肝 ポン酢 鰯 鮪

## 御多喜合わせ

ほたる飛龍頭 焼穴子 海老芋 湯葉玉 梅麩 隠元

## 御家喜物

鮑磯焼 辛子蓮根 赤梅 檸檬

## 御留肴

国産牛山椒鍋 九条ねぎ 茸 水菜

## 御食事

縮緬山椒御飯 香の物 信州味噌茸汁

## 御水菓子

甘酒ムース ココナッツソース 苺キャラメリゼ プチシュー  
栗 苺 林檎 葡萄 林檎シャーベット

9,800円(税込10,780円)

年末年始の特別営業期間(12/30~1/5)は、上記料金にプラス500円(税込550円)を申し受けます。  
税込価格に別途サービス料10%を申し受けます。  
夕食1名様ご招待の対象コースです。(対象外日あり)  
写真はイメージです。  
仕入れ状況により提供期間、内容等変更となる場合がございます。  
当店で使用しているお米は国産です。