

和中折衷 御法事料理例 Japanese Cuisine

お料理内容はおまかせとなります(下記のメニューはあくまで参考となります)



和中折衷8,000円(税・サ別)

先付	前菜7点
吸椀	鮎魚女吉野打ち
造里	鮪 白身 大海老 寒八 貝柱
焼肴	白身魚朴葉焼き
煮物	玉菜蒸し
壺	胡桃豆腐
蒸物	季節の茶碗蒸し
台物	仙台黒毛和牛和風ステーキ
油皿	海老東寺揚げ 蟹爪 野菜
食事	棒ちらし 椀そば
水菓子	メロン、フルーツ

白ぶかし 別途料金(500円税別)

和中折衷7,000円(税・サ別)

先付	前菜五点
吸椀	鮎魚女吉野打ち
造里	鮪 白身 甘海老 寒八
焼肴	海鮮貝焼き
煮物	海老新丈 煎り出し茄子
壺	胡桃豆腐
蒸物	季節の茶碗蒸し
油皿	海老 魚 野菜
食事	にぎり寿司 椀そば
水菓子	ほうじ茶プリン フルーツ

白ぶかし 別途料金(500円税別)



和中折衷5,000円(税・サ別)

先付	前菜三種
吸椀	海老つみれ
造里	鮪 寒八 甘海老 烏賊
焼肴	白身魚奉書焼き
煮物	飛竜頭
壺	胡桃豆腐
蒸物	季節の茶碗蒸し
油皿	海老 魚 野菜3点
食事	季節の炊き込みご飯
水菓子	ほうじ茶プリン

白ぶかし 別途料金(500円税別)



上記メニューと写真は例です。季節により内容は変更となります。