

## 個室料亭「よしだや」夏の和食会席コース

|       | 梅 コース @10,800<br>南房総の旬の山海の幸をふんだんに使った鴨川館スタンダードコース | 竹 コース @14,040<br>鴨川館スタンダードコースに伊勢海老のお造りを加えたグレードアップコース | 松 コース @16,200<br>鮑や伊勢海老の調理方法をその場でお選びいただけるチョイスコース | ラ・松廬コース @18,360<br>房総の厳選素材を中心としたラ・松廬のお客様のみがお召し上がりいただける特別コース |
|-------|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
| 先付・前菜 | 鱈の南蛮漬けと季節の前菜八種                                   |                                                      |                                                  | 枝豆ムースと季節の特別前菜七種                                             |
| 椀物代わり | 大あさりの冷製チャウダー                                     |                                                      |                                                  | 館山フカヒレ他の椀                                                   |
| お造り   | あわび・鮮魚盛り合せ<br>～あしらい色々～                           | あわび・鮮魚盛り合せ<br>伊勢海老のお造り                               | ～あしらい色々～<br>伊勢海老お料理のチョイス                         | 伊勢海老と鮮魚盛り合せ                                                 |
| 凌ぎ    | ごぼうパスタの冷たいカルボナーラ                                 |                                                      |                                                  | ごぼう蕎麦                                                       |
| 鉢肴    | かずさ和牛と鶏肉のロースト オニオンガーリックソース                       |                                                      |                                                  | かずさ和牛フィレのロースト                                               |
| 中皿    | -                                                |                                                      | アワビ料理のチョイス                                       | アワビの炭火焼き                                                    |
| 炊き合せ  | 夏野菜の野沢煮                                          |                                                      |                                                  | 外房金目鯛と丸茄子                                                   |
| 酢の物   | 生ホタテと彩り野菜 レモン酢                                   |                                                      |                                                  | 房州イサキ炙り他 生姜酢                                                |
| お食事   | ちらし寿司／八丁味噌仕立て／香の物                                |                                                      |                                                  | 土鍋炊きご飯／香の物／伊勢海老の味噌汁                                         |
| 水菓子   | クリームあん蜜と鴨川ソルトロール                                 |                                                      |                                                  | 左記とマンゴープリン／カシスシャーベット                                        |

※お料理は、季節・仕入れ等により変更になる場合がございます。  
 ※本コースは、2017/06～2017/08予定のものです。