

## 個室料亭「よしだや」冬の和食会席コース

### 梅 コース @10,800

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

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

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

先付・前菜	牡蠣茶碗蒸しと季節の前菜七種		
椀物代わり	タラバ蟹のビスクスープ		
お造り	あわび・鮮魚盛り合せ ～あしらい色々～	あわび・鮮魚盛り合せ 伊勢海老のお造り	～あしらい色々～ 伊勢海老お料理のチョイス
鉢肴	和牛のポトフ ココット仕立て		
中皿	ささえ・銀むつ他の松葉燻し焼き		アワビ料理のチョイス
炊き合せ	蒸し鮑と冬野菜		
お食事	香梅茶漬け／香の物		
水菓子	フルーツあんみつ アイスクリーム		

※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、2018/12～2019/02予定のものです。