

## 個室料亭「よしだや」夏の和食会席コース

	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	ラ・松廬コース @18,360 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 ～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	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。