

## ※前日までの要予約

# 華 ～はな～

- 《先附》 枝豆腐  
雲丹 蓴菜 ラディッシュ  
海ゾーメン セルフィーユ
- 《お椀》 牡丹鱧  
管牛蒡 梅肉 柚子
- 《お造り》 鮎女魚 鮪 煽り烏賊  
北寄貝 添え野菜
- 《焼物八寸》 鱸からすみ香煎焼き  
車海老塩焼き 鰻八幡巻き 酢橘  
鮎寿司 新生姜 丸十オレンジ煮 子持昆布  
鮎生姜煮 山桃ゼリー寄せ 花豆蜜煮  
玉蜀黍と枝豆の搔揚げ 楓麩
- 《合肴》 おざんざ  
温玉 冬菇椎茸 茗荷  
卸し生姜 三つ葉
- 《煮物》 鮑柔煮 冬瓜 石川小芋 小切茄子  
赤ピーマン 細いんげん 柚子
- 《お食事》 鱧御飯  
香の物 止め椀
- 《水菓子》 季節の果物

¥10,800

【上記料金は消費税を含みます。】  
【食材の仕入れ状況により、内容を一部変更させていただく場合がございます】



蓼科 東急ホテル