

霜月 吉祥会席

晩秋に心重ねて

旬皿 本日を飾る彩の旬彩

風雅を紡ぐもてなしの香菜

椀盛 氷見鯯こくまろ粕汁仕立て

短冊野菜 芹 一味

吉祥スペシャル瞬間の美出し汁

向付 海からの手紙

吉祥の造里に変えて

強肴 天然帆立のソテー

蟹味噌ソース

茹下揚げアスパラガス 諸味噌

やさしいの食材

温物 鱈の雲子ベシヤメル

洋菜 下仁田葱 針牛蒡

明りの温もり

食事 ひじき御飯

赤出汁 香の物

真心込めて、一期一会

甘味 モヒートゼリーと果実

季節の果実に甘味を添えて

平成二十九年 霜月吉日

統括料理長 村上 翔太