

# 師走 月替わり会席

## 一の膳

### 膳菜

黒豆腐 子持鮎 蓮根煎餅  
姫くわい ぎせい豆腐 栗麩田楽 菜の花  
スモークサーモン

### 造里

鮪 鯛 鰯 甘海老  
芽物一通り

### 焼物

鰯味噌 柚庵漬け

## 二の膳

### 凌ぎ

長浜名物 焼鯖素麺

### 焚合せ

淀大根 海老芋 京人参 落 柚子味噌

### 鍋

近江牛すき焼き小鍋 椎茸  
焼豆腐 玉葱 白菜 芹 丁字麩 玉子

### 酢の物

蟹錦糸巻き 柚子蒸 帆立焼貝  
黄身酢 防風

### 食事

近江米コシヒカリ

### 香の物

三種盛り

## 三の膳

### 水菓子

季節のデザート

\*季節の食材を使用している為

献立の変更がある場合がございます。

二〇一九年十二月 長浜太閤温泉 浜湖月