

# 5F 和食

Japanese | Ajidokoro

## 味 あじどころ 処

冬の寒さが残る梅見月の季節になりました。  
鮮やかな旬の食材を季節会席にて是非ご堪能ください。



### 季節会席

お一人様 **13,000**円 (税込14,300円)

- ◆ 前 菜 焼き蛤 菜の花  
竹の子木の芽和え  
白魚おかき揚げ  
ふぐ皮煮凝り  
鰯照り焼き
- ◆ 吸 物 牡蠣真丈 三つ葉  
白髪葱 針人参 柚子
- ◆ 造 里 カワハギ生ちり  
あしらい一式
- ◆ 焼 物 鱈味噌煮 幽庵焼き 千枚蕪
- ◆ 蒸 物 ふぐ白子茶碗蒸し
- ◆ 揚 物 天婦羅三種盛合せ
- ◆ 強 肴 黒毛和牛ロースステーキ
- ◆ 食 事 穴子土鍋御飯  
赤出汁 香の物
- ◆ 水菓子 自家製ほうじ茶プリン



おすすめの一品

### カワハギ生ちり

鮮度の良いカワハギを味わえる薄造りでご提供致します。新鮮な肝と一緒にぜひご賞味ください。