

冬のさくらコースお品書き 3980円

温豆腐 自家製ごまだれ

前菜三種盛り合わせ

蛸の辛子酢味噌

煮花果の白和え

帆立の昆布じゆめ

鮮魚 本日の刺身三種盛り合わせ

備長炭串焼 二種

月見つくね・ねぎ身

車海老と里芋の南蛮煮

つば鯛の味噌焼

牡蠣と春菊のグラタン

牛ロースの炭炙り焼き フォアグラ添え

本日の炊き込みご飯

お吸い物 香の物

うまや特製杏仁豆腐

(食材仕入の状況により変更となる場合があります)

赤坂うまや上海静安本店

料理長

小川 健一