

頑張って六時には、

- 一・三木、田中の出汁巻きと鰻巻に伊達巻き。
- 一・北紫海胆と馬糞雲丹。

特・紅白鯨畝須の芥子醬油和え。

一・活帆立貝のマリネと生牡蠣のカクテル。

一・真海鼠の土佐酢羹和え二種。

一・醬浸け鮭成熟卵浅草海苔乗せ。

特・煎り銀杏。

一・茹で夫婦楚蟹。

一・茹で揚げ白蜆貝と赤螺貝。

何とか七時より、

一・香住産の松葉蟹のお造り。

一・氷見産の寒鰯のお刺身。

特・活鮑のお造り肝醬油付き。

一・伊勢海老と車蝦の躍り。

特・虎河豚鉄刺と鉄皮。

特・甘蝦と牡丹蝦の蛭味噌醬油掛け。

特・櫻肉と鬘のお刺身。

恐らくは八時頃、

特・松葉蟹の湯濯り蟹味噌タレ。

一・松葉蟹、伊勢海老、床伏、蛤、牡蠣、

帆立のお座敷炭火焼き。

一・焼き河豚に白子付き。

一・黒毛和牛の舌刺と塩焼き。

出来れば九時位から、

一・壬生菜と水菜で鰯鍋焼き栗餅入り。

一・蛤の酒蒸しと床伏のワイン蒸し。

特・京の三大老舗の鯖鮓。

取り敢えず十時かな、

一・鰯大根。

一・黒豚の角煮と煮鶏卵白髪葱添え。

一・海鮮のコキール作茸蓋。

一・讃岐産手打ち饅頭のぶっ掛け。

初・魚介類の咖喱。

とどのつまり十二時過ぎ。

一・信州産新蕎麦の天竺。

随時、

一・ご飯とパン。

一・自然薯と大和芋と秋葵のとろろ。

一・琵琶湖産鮎鮓。

一・岡山産海鼠腸と海鼠子。

一・蜂の子、蝗、浅瀬蟲の佃煮。

一・長崎産唐墨。

一・錫烏賊の墨造りと蛭烏賊の沖漬け。

一・鴨、鮭、豚肉のハテ。

一・博多産辛子明太子の大辛と中辛。

一・近為、村上重、加藤順、川勝、土井、

打田、榊倍、野呂、大藤の千枚漬け。

一・生麦酒、日本酒、赤白葡萄酒。

別途払い

一・瓶ビール(小) . . . 六(五) 一口えん

一・お茶、ミネ、ソーダ類 . . . 一口えん