

頑張つて六時より、

一・出汁巻きと鰻巻筆畫添え。

一・海胆と雲丹の浅草海苔載せ。

特・紅白鯨畝須の芥子醤油和へ。

特・鮫鱧の蒸肝柚子香。

一・活帆立貝のマリネと生牡蠣のカクテル。

特・真海鼠の土佐酢雲和へ。

特・鰻酢の菊花鏤めと酢牡蠣の紅蓼絡め。

一・醬浸け鮭成熟卵と鱈昆布の鰹風味。

一・茹で夫婦楚蟹。

一・茹で揚げ白蝦貝と赤螺貝。

一・香住産の松葉蟹と米見産の寒鰯のお刺身。

特・甘蝦と牡丹蝦の蛭味噌醤油掛け。

特・虎河豚鉄刺と鉄皮。

特・鮑のお造り肝醬油付き。

特・車蝦の踊造りと伊勢海老の姿造り。

出来れば八時頃から、

一・松葉蟹と黒雑魚海老の湯濯り蟹蝦味噌夕

一・選り取り鮮魚介類のお座敷炭火焼き。

特・焼き河豚白子付き。

一・黒毛和牛の舌刺と塩焼き。

一・壬生菜と水菜で鰻鍋焼き栗餅入り。

選・京の三大老舗の鯖鮓。

取り敢えず十時かな、

一・鰻大根と鰻鱧の塩焼き。

一・豚の角煮と豚足の軟らか煮にぬき添え。

特・蛤の酒蒸しに床伏と作茸のアメリケーンヌ。

試・本日の象介類の咖喱。

とどのつまり十二時過ぎだ、

一・讃岐産手打ち鰻佃のぶつ掛け揚げ載せ。

一・信州産新蕎麦の海老天竺の鴨葱出汁。

随時あるでしょう。

特・煎り銀杏と長野産蜂の子、蝗、浅瀬蟲の佃煮。

特・自然薯と丸芋と大和芋と秋葵のころろ。

特・琵琶湖産鮎鮓に秋田特産鮎鮓。

特・岡山産海鼠腸と海鼠子。

特・長崎産唐墨に土佐名産酒盗。

特・鰻烏賊の墨造りと蛭烏賊の沖漬け。

特・博多産辛子明太子の大辛と中辛。

必・京の千枚漬け十種。

一・ご飯に麩麩。

一・生麦酒、日本酒、赤白葡萄酒。

別途払いして下さい。

一・お茶、水、漬涼飲料類 . . . 一〇〇元

一・お箸一膳 . . . 一八、〇〇〇元

ご飲食物のお持込は大歓迎ですが、お持ち帰りとは店内での販売は固くお断り申し上げます。

今年一年間当店を御愛顧頂きお世話になりました

たお客様四十名(お申し込み順)に限り承ります。

毎度の事ながら完全予約前払い制(払い戻し無し)

とさせていただきます。もちろん宴会時間中の喫煙も入退

場も自由です。尚、上げ膳据え膳では御座いませんので、

プチセルフにて御願致します。

また材料の現地調達など諸事情により、若干お献

立の内容を変更させて頂くことが御座います旨何卒ご

了承頂きますようお願い申し上げます。以上の事をど

うぞご理解頂き、万障お繰り合わせの上ご参加下さい。

# 忘年会例古23回

## 日九廿走師