

DAICHIN RESTAURANT



先 付

天使の海老ガダイフ巻き 数の子 いくら紅白 鯛 鴨ロース

前 菜

旬野菜のサラダ リース仕立て

温前菜

はまぐり汐仕立て 胡麻豆腐

魚料理

寒ブリのタレ焼きとだいこん餅 カリフラワーともに

肉料理

“後藤牛”サーロイン炭火焼 旬の焼野菜を添えて

御 飯

穴子の杓の蒸し寿司

甘 味

立川産苺と卵のミニパフェ

DAICHIN RESTAURANT



STARTER

*Kadayif-Wrapped Angel Shrimp, Herring Roe,
Salmon Roe on Vinegared Carrot and Daikon Radish,
Sea Bream, Roast Duck*

APPETIZER

Seasonal Vegetable Salad Wreath

HOT APPETIZER

Hamaguri Clam Seasoned with Salt, Sesame Tofu

FISH

Grilled Winter Yellowtail and Daikon Mochi with Cauliflower

MEAT

*Chargrilled "GOTOGYU" Beef Sirloin
with Grilled Seasonal Vegetables*

RICE

Pressed and Steamed Conger Eel Sushi

DESSERT

*Tachikawa-Grown Strawberry
and Egg Mini Parfait*