

卯月おすすすめコース

昼夜共 五八三〇 税込

一、先付 山葵豆腐

一、前菜 お花見に因んで

海老桜寄せゼリー、お花見団子

一寸豆塩蒸し、わらび烏賊、鯛手毬寿司

チーズ玉子、白魚利休揚、烏賊路味噌和え

一、椀物 蛤 新玉葱の真丈潮仕立て

菜の花、木の芽

一、造皿 季節のお刺身盛り合わせ

一、小鍋 穴子、白魚の柳川鍋

蕨、ぜんまい、若牛蒡、新牛蒡、山独活

一、焼物 焼き筍

公魚の南蛮漬け

一、御飯 天茶漬け 海老、こごみ、海苔

一、香物 三種盛り

一、水物 八朔シャーベット、カステラのラスク

豆乳ムース苺ゼリー掛け

一、食後 コーヒー又は紅茶

その他

※ おてがるコース (昼のみ) 四五一〇円 (税込)

※ おまかせコース (昼、夜) 七七〇〇円 (税込)

※ 御予約お願い申し上げます。

※ 仕入れの都合により多少メニューを変更することが

ございますがご了承願います