

皐月おすすめコース

昼夜共 五八三〇税込

一、先付

新ジャガすり流し 帆立、長芋、菖蒲麩

一、煎菜

端午の節句に因んで

兜海老卵の花寿司、粽生麩、寄せオクラ

矢羽根牛蒡、的厚焼玉子、筍わらび白和え

鯉トマトゼリー、稚鮎みじん粉揚げ

一、椀物

鯛の潮汁 木の芽、菖蒲独活

鯛、素麺、白髪葱

一、造里

季節のお刺身盛り合わせ

一、小鍋

豚の角煮朴葉蒸し

筍、春キャベツ、白葱、新ジャガ、新生姜

一、揚げ物

鰯の唐揚げ餡掛け

蓮根、落みじん粉揚げ

一、御飯

桜海老の蒸し寿司 三つ葉

一、香物

三種盛り

一、水物

マンゴーシャーベット、湯葉のプリン

カステラのラスク

一、食後

コーヒー又は紅茶

その他

※ おてがるコース（昼のみ） 四五二〇円（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ください。



さいじょう

(078) 583-0141