

# 水無月おすすめコース

昼夜共 五八三〇税込

一、先付 アスパラ豆腐 胡麻 山葵

一、煎薬 初夏に因んで

でんでん胡瓜 蚕豆蛙 唐傘コーン

紫陽花長芋、茗荷寿司、桜ん坊生麩

稚鮎甘露煮、冬瓜柚子味噌掛け

一、椀物 太刀魚と水無月豆腐の清まし仕立て

二度豆、木の芽

一、造里 季節のお刺身盛り合わせ

一、揚物 蓮根饅頭 海老、焼き穴子 ミニトマト天

とうもろこし真丈、ズッキーニ

一、焼物 鮎焼浸し

茶筌加子、玉葱、パプリカ

一、御飯 鯛と新生姜の御飯

一、止椀 赤出汁

一、香物 三種盛り

一、水物 西瓜シャーベット、ずんだ餡のシユー

抹茶プリン

一、食後 コーヒー又は紅茶

その他

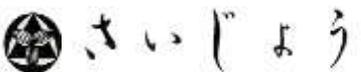
※ おてがるコース(昼のみ) 四五一〇円(税込)

おまかせコース(昼、夜) 七七〇〇円(税込)

※ 前日までに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。



(078) 583-0141