

# 弥生おすすすめコース

昼夜共 六〇五〇税込

一、先付 蛤豆腐 蛤出汁のジュレ

一、前菜 お雛祭りに因んで

雄雞つ玉鮫肝、雌雞蕪スモークサーモン

菱真丈、桃の花芋餅みじん粉揚げ

麴白酒、菜の花辛子浸し、螢烏賊黄身酢

一、椀物 煮八子桜蒸し翡翠仕立て

こごみ、蒨、桜花塩漬け

一、造里 季節のお刺身盛り合わせ

一、小鍋 蛸と生若布のしゃぶしゃぶ

水菜、菊菜、白葱、絹豆腐、榎木、桜麩

一、揚物 甘鯛路の臺挟み揚げ、

めひかり天婦羅、うすい豌豆吹き寄せ玉子

一、御飯 筍御飯

一、香物 三種盛り

一、水物 文旦シャーベット、七味クッキー

マロンシヨコラ

一、食後 コーヒー又は紅茶

その他

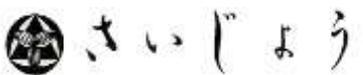
※ おてがるコース(昼のみ) 四七三〇円(税込)

※ おまかせコース(昼、夜) 七九二〇円(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。



(078) 583-0141