

臯月おすすめコース

昼夜共 六〇五〇税込

一、先付

新ジャガすり流し 北寄貝、長芋、菖蒲麩

一、煎菓

端午の節句に因んで

兜海老卯の花寿司、粽生麩、寄せオクラ

矢羽根牛蒡、的厚焼玉子、山菜白和え

鯉トマトゼリー、白海老唐揚げ

一、椀物

鯛の潮汁 木の芽、菖蒲独活

鯛、素麩、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、春キヤベツ、白葱、新ジャガ、新生姜

一、揚物

鰯の唐揚げ餡掛け

蓮根、蒟みじん粉揚げ

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、黒糖プリン

カステラのラスク

一、食後

コーヒー又は紅茶

その他

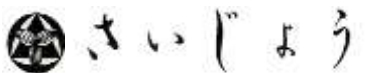
※ おてがるコース（昼のみ） 四七三〇円（税込）

※ 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