

▼八八〇〇円

前菜

無花果もずく酢 玉蜀黍と枝豆饅頭  
白身昆布ベ小袖寿司 蛸柔煮  
ホワイトアスパラガス豆腐  
シャインマスカット白和え  
チーズ玉子蒸し

造里

本日鮮魚盛り合わせ あしらい一式

吸物

焼胡麻豆腐 鱧葛打ち  
筒牛蒡 梅肉 柚子 青梗菜

焼物

牛フィレ肉 牛蒡ソース  
季節の野菜を添えて

煮物

冬瓜鰻包み友汁餡掛け 生姜

冷物

金目鯛焼霜 金時草 加賀太胡瓜  
吸酢ジュレ

食事

牛時雨と牛蒡の釜焚き御飯  
御香物 赤出汁

甘味

自家製ティラミス

ス

▼一一〇〇〇円

前菜

無花果もずく酢 玉蜀黍と枝豆饅頭  
白身昆布ベ小袖寿司 蛸柔煮  
ホワイトアスパラガス豆腐  
シャインマスカット白和え  
チーズ玉子蒸し

造里

本日鮮魚盛り合わせ あしらい一式

吸物

鱧葛打ち 玉蜀黍饅頭  
蓴菜 冬瓜 筒牛蒡 柚子

焼物

牛フィレ肉 大葉ソース  
季節の野菜を添え

煮物

冬瓜鰻包み友汁餡掛け 生姜

強肴

フオアグラ茶碗蒸し 鼈甲餡掛け

冷物

金目鯛焼霜 金時草 加賀太胡瓜  
吸酢ジュレ

食事

大羽鯛炊込み御飯  
御香物 赤出汁

甘味

自家製ティラミス

▼一五〇〇〇円

前菜

無花果もずく酢 鱧の子煮凝り  
鮑柔煮肝ソース 鱸おかき揚げ  
抹茶塩 白身昆布ペ小袖寿司  
車海老芝煮 美味出汁シート

造里

本日の鮮魚盛り合わせ あしらい一式

吸物

鱧葛茶巾 葵仕立て 蓴菜 梅肉

焼物

鰻蒲焼き  
イタリア産ピエモンテの  
黒トリユフを削って

凌ぎ

雲丹トロ寿司

肉料理

広島牛サーロイン 山葵 酢橘 雪塩

酢物

毛蟹と二種のトマトジュレ  
黄味芥子 キャビア セルフィーユ

煮物

のどぐる煮つけ 大根 青味

食事

鮑 いくら 雲丹 焚き込み御飯

甘味

自家製ティラミス