

《陸月》平日 昼

▼三二〇〇円

御膳

広島産しろなと黄ニラのおひたし

真鱈白子ポン酢 紅葉卸 万能ねぎ

数の子醤油漬け 糸花かつお

甘鯛おかき揚げ しし唐 葱ソース添え

丸大根酒粕煮 青み 金時人参

出し巻き玉子

茶碗蒸し 銀飴掛け

香の物3種 壬生菜漬け 赤蕪漬け 柚子大根

豚角煮 温野菜添え

口取り 鶏松風 焼魚 黒豆松葉串

長芋昆布巻 酢取り茗荷 慈姑煎餅

御造り 鮮魚2種盛り

平目 鮪 あしらい一式

食事

牛時雨御飯 赤出汁

甘味

自家製ティラミス

▼四八〇〇円

前菜

しろなと黄ニラのお浸し 数の子醤油漬け
雲子ポン酢 鶏松風 甘鯛おかし揚げ しし唐
焼魚 黒豆松葉串 酢取り茗荷 長芋昆布巻き
フォアグラ茶碗蒸し

椀物

雑煮椀 白みそ仕立て
広島ハーブ鶏 焼胡麻豆腐 隠元 餅 水引 柚子

造里

鮮魚3種盛り合わせ あしらい一式
平目 鱈 中トロ

焼物

アラ山山葵醬油焼
金柑 酢蓮根 酢橘

煮物

和牛と丸大根酒粕煮 絹さや 人参 柚子

食事

天然鰯茶漬け 香の物

甘味

自家製ティラミス

▼八〇〇〇円

前菜

しろなと黄ニラのお浸し 数の子醤油漬け
雲子ポン酢 鶏松風 甘鯛おかき揚げ しし唐
焼魚 黒豆松葉串 酢取り茗荷 長芋昆布巻き
フォアグラ茶碗蒸し

椀物

甘鯛かぶら蒸し 薄葛仕立て
甘鯛 木耳 三つ葉 銀杏 人参 柚子

造里

鮮魚4種盛り合わせ あしらい一式

焼物

国産フィレ肉グリル 季節野菜添え
牛蒡とバルサミコソース

煮物

鰯と丸大根酒粕煮 青味 人参 木の芽

酢の物

平貝とリーキ 酢味噌掛け

食事

蟹釜炊き御飯 赤出汁 香の物

甘味

自家製ティラミス