

▼八五〇〇円

造里八寸 季節のお浸し 長芋昆布巻き

黒豆白和え 雲子ポン酢

鶏松風 甘鯛おかき揚げ しし唐

焼魚 酢取り茗荷

茶碗蒸し

鮮魚四種盛り合わせ

あしらい一式

椀物

甘鯛かぶら蒸し 薄葛仕立て

木耳 三つ葉 銀杏 人参 柚子

焼物

国産フィレ肉グリル 季節野菜添え

牛蒡とバルサミコンソース

煮物

鰯と丸大根スープ煮

青味 人参 木の芽

酢の物

帆立貝とリーキ 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

▼一〇〇〇円

造里八寸 季節のお浸し 玉子チーズ豆腐

黒豆白和え 雲子ポン酢 小袖寿司

甘鯛おかき揚げ しし唐

焼魚 酢取り茗荷 唐墨大根

フオアグラ茶碗蒸し

鱈甲飴掛け 露生姜

鮮魚四種盛り合わせ あしらい

平目 中トロ 鯖 牡丹海老

椀物

あら蕪蒸し 薄葛仕立て

木耳 三つ葉 人参 柚子

焼物

真名鰹西京焼き

牛蒡胡麻酢和え 花蓮根

広島牛サーロイン味噌漬

慈姑香煎掛け 馬鈴薯博多 春菜添え

煮物

のどぐろと丸大根スープ煮

絹さや 人参 木の芽

酢の物

帆立貝とリーキ 酢味噌掛け

食事

天鰯釜炊き御飯

赤出汁 香の物

甘味

自家製ティラミス