

▼八〇〇〇円

造里八寸 春菜とベーコンの煮浸し

飯蛸旨煮 百合根

マスカルポーネ豆腐

小袖寿司 焼魚 酢取り茗荷

鱸おかし揚げ しし唐

鮮魚三種盛り合わせ

あしらい一式

椀物 鮎魚女葛打ち 碓井豆播り流し

人参 独活 露生姜

焼物 桜鱒木の芽焼 筍牛巻き

馬鈴薯博多 温野菜添え

煮物 若竹煮 筍 加治木

若布 鯛の子 蒨 人参

酢の物 平目昆布〜 香味野菜 土佐酢ジュレ添え

食事 桜海老釜炊き御飯

赤出汁 香の物

水菓子 自家製ティラミス

▼一〇〇〇円

造里八寸 蛸烏賊と春菜の煮浸し

飯蛸旨煮 百合根 焼魚

マスカルポーネ豆腐

鱸おかし揚げ 筍栗麩木の芽和え

小袖寿司 しし唐 酢取茗荷

鮮魚四種盛り合わせ

あしらい一式

椀物 伊勢海老葛叩き 海老真丈 碓井豆播り流し

焼物 のどぐろ塩焼き 酢橘 始神

和牛フィレ肉グリル

トリュフソース 馬鈴薯博多

温物 蛤スープ蒸し あおさ餡掛け

煮物 若竹煮 筍 加治木 若布 鯛の子 蒨 人参

酢の物 平貝と山菜 土佐酢ジュレ掛け

食事 瀬戸内天然鯛釜炊き御飯

赤出汁 香の物

水菓子 自家製ティラミス

造里八寸

蛍烏賊と春菜の煮浸し

飯蛸旨煮 百合根 焼魚

マスカルポーネ豆腐

鱸おかき揚げ 筍栗麩木の芽和え

小袖寿司 しし唐 酢取茗荷

鮮魚五種盛合わせ

あしらい一式

椀物

伊勢海老葛叩き

海老真丈 桜海老清まし仕立て

焼物

甘鯛雲丹焼き 酢橘 蓮根 始神

広島牛サーロイン牛蒡ソース

馬鈴薯博多 温野菜添え

温物

フオアグラ茶碗蒸し 鱻鱈餡掛け

煮物

若竹煮 筍 加治木

若布 鯛の子 蒨 人参

酢の物

平貝と山菜 土佐酢ジュレ掛け

食事

海鮮釜炊き御飯

赤出汁 香の物

甘味

自家製ティラミス