

▼三二〇〇円

先付 春菜と蛸烏賊のお浸し

御膳 マスカルポーネ豆腐 葱 糸花かつお

出汁巻き玉子 筍木の芽和え

鱸おかし揚げ しし唐

若竹煮 筍 若布 人参

蛤スープ蒸し あおさ餡掛け

豚角煮 温野菜添え

香の物盛り合わせ

口取り 鶏胡桃松風 空豆翡翠煮

焼魚 酢取り茗荷 加治木時雨煮

新馬鈴薯ネーズ焼き もずく酢

造里 鮮魚二種盛り 鯛 鮪 あしらい一式

食事 ちらし寿司 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼四八〇〇円

前菜 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 しし唐 焼魚

鱸おかし揚げ 酢取り茗荷

椀物 海老真丈 桜海老清まし仕立て

人参 独活 露生姜

造里 鮮魚三種盛り合わせ

あしらい一式

主菜 眼張煮付け 筍 若布

鯛の子 大根 蒨 木の芽

強肴 穴子饅頭 鱈甲餡掛け 山葵

食事 湯葉山椒 釜炊き御飯

赤出汁 香の物

甘味 自家製ティラミス

▼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

平目昆布尺

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