

▼八五〇〇円

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

平目昆布ス

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