

▼三五二〇円 税込

御膳 マスカルポーネ豆腐 山葵

糸花かつを 割り醤油

出汁巻き玉子

茶碗蒸し

蓮根饅頭 籠甲飴掛け

梶木時雨煮

春菊お浸し

南蛮漬け 海老芋蟹菊花飴かけ

香の物盛合わせ

鮮魚二種盛り

口取り 鶏松風 長芋昆布巻き

鱒西京焼き 酢取茗荷 栗渋皮煮

煮穴子小袖寿司

食事 焼き鯖御飯 香味野菜 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼五二八〇円 税込

前菜 春菊花お浸し マスカルポーネ豆腐

無花果生ハム巻 鱒西京焼き

海老芋葱味噌焼き

煮穴子小袖寿司 酢取り茗荷

椀物 帆立真丈 七茸椀 酢橘

占地 榎木 滑子 椎茸

舞茸 鮑茸 松茸

造里 瀬戸内天然鯛 鱒 赤身 あしらい

主菜 牛フィレ肉 山わさび醤油

ブロッコリー 長芋 南瓜 パプリカ

煮物 海老芋 蟹菊花飴かけ とろろ昆布 柚子

食事 鱒釜炊き御飯 香味野菜

香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼八四七〇円 税込

造里 春菊花お浸し マスカルポーネ豆腐

八寸 無花果生ハム巻 鱈西京焼き

海老芋葱味噌焼き

煮穴子小袖寿司 酢取り茗荷

鯛 中トロ 鱈 あしらい

椀物 焼かます七茸椀 酢橘

占地 榎木 滑子 椎茸

舞茸 鮑茸 松茸

焼物 鰯塩焼き 山わさび醤油 酢蓮根 セロリ

牛フィレ肉 ちぎり温玉 アンデীব

煮物 鯧茄子 蕪 隠元 辛子

酢の物 聖護院蕪酢漬け 菜花 蟹 栗麩

土佐酢ジュレ 柚子

食事 鮭いくら釜炊き御飯 香味野菜

香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス