

▼三五二〇円 税込

先付け マスカルポーネ豆腐

糸花かつを 山葵 割り醤油

箱 芹のお浸し

数の子土佐粉和え

合鴨と水菜 土佐酢ジュレ掛け

サーモンパン粉焼 マスタードソース

鯛茶碗蒸し 銀箔掛け

丸大根とアキレス田舎煮

黒七味 青味 クコの実

香の物 出し巻き玉子

造里 鯛 鮪 縞鯨 あしらい

口取り 昆布巻き 鱈西京 蓮根挟み揚げ

生ハムアボカド巻き 松風 茗荷

食事 鯛茶漬け 薬味一式

甘味 自家製ティラミス

▼五二八〇円 税込

造里 芹の胡麻浸し マスカルポーネ豆腐

八寸 紅白手綱寿司 数の子土佐粉和え

網笠柚子チーズ鑄込み 鱈西京焼き

酢取り茗荷 昆布巻き 南蛮漬け

鮮魚二種盛り あしらい 鯛 縞鯨

椀物 焼金目鯛 蕪羹仕立て

紅白水引 鶴菜 椎茸 柚子

焼物 鯛塩焼き ローストビーフ

山葵醤油添え

牛蒡 酢蓮根 ドライトマト

煮物 丸大根とアキレス 黒七味の香り

青梗菜 焼葱 人参

酢の物 合鴨と水菜 土佐酢ジュレ掛け

食事 釜炊き白御飯 トリュフ香る卵を掛けて

香の物 赤だし

甘味 自家製ティラミス

▼八四七〇円 税込

造里 芹の胡麻浸し マスカルポーネ豆腐

八寸 紅白手綱寿司 数の子土佐粉和え

網笠柚子チーズ鑄込み 鯖西京焼き

酢取り茗荷 昆布巻き 慈姑唐揚げ

鮮魚三種盛り あしらい 鯛 縞鯨

椀物 焼鱈 蕪囊仕立て

紅白水引 鶴菜 椎茸 柚子

焼物 国産牛フィレ肉ロースト 山葵ソース

小玉葱 小蕪 パプリカ 菜の花

煮物 鰯と丸大根田舎煮 青梗菜 焼葱 人参

酢の物 炙り鰯 土佐酢ジュレ掛け 香味野菜

食事 焼金目鯛釜炊き御飯

香の物 赤だし

甘味 自家製ティラミス