

《如月》 土日祝 (昼・夜)

▼八八〇〇円 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 蕪糺仕立て

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 炙りベ鯖 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

▼一一〇〇〇円 税込

先付け マスカルポーネチーズ豆腐
雲丹 山葵 糸花かつを

椀物 焼鱈 蕪糺仕立て

紅白水引 鶴菜 椎茸 柚子

造里 鮮魚四種盛合せ あしらい

鯛 中トロ 細魚 牡丹海老

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 金目鯛煮つけ 丸大根 南京

茄子 里芋 人参 青味 木の芽

酢の物 炙り雲子ポン酢

紅葉卸 葱 菜花 ラレシ

食事 焼寒鰯釜炊き御飯 唐墨 蕪 蕪菜

香の物 赤だし

甘味 自家製ティラミス

▼一三二〇〇円 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
 銀鱈西京焼き 丸十甘露煮
 酢取り茗荷 慈姑唐揚げ 唐墨大根
 鮮魚三種盛り 鯛 中トロ 車海老
 あしらい

椀物 キンキ潮仕立て

紅白水引 鶴菜 椎茸 柚子

焼物 黒毛和牛ロースト 山葵ソース

小玉葱 小蕪 パプリカ 菜の花

煮物 のどぐろ煮つけ

丸大根 青梗菜 焼葱 人参

酢の物 炙り雲子ポン酢

紅葉卸 葱 菜花 ラレシ

食事 焼寒鰯釜炊き御飯 唐墨 蕪 蕪菜

香の物 赤だし

甘味 自家製ティラミス

▼一五四〇〇円 税込

前菜 芹の胡麻浸し マスカルポーネ豆腐
 数の子土佐粉和え 紅白手綱寿司
 のどぐろ塩焼き 網笠柚子チーズ鑄込み
 酢取り茗荷 慈姑唐揚げ 唐墨大根

椀物 河豚真丈 河豚潮仕立て

紅白野菜 青味 椎茸 柚子

造里 河豚薄造里 中トロ 伊勢海老

酢橘 葱 紅葉卸 あしらい

焼物 広島牛サーロインロースト

藻塩 山葵 胡椒

小玉葱 小蕪 パプリカ 菜の花

煮物 九絵水炊き仕立て 割りポン酢で

白菜 人参 春菊 人参

揚物 河豚白子 薄衣揚げ しし唐 檸檬

食事 海鮮釜炊き御飯 イクラ 雲丹 鮑 蟹

香の物 赤だし

甘味 自家製ティラミス