

《弥生》 土日祝 (昼・夜)

▼八八〇〇円 税込

造里 蓬豆腐 壬生菜浸し 木の芽和え
八寸 飯蛸桜煮 焼魚 鯖松前寿司
芽キャベツ金山寺味噌焼
花卉百合根 酢取り茗荷
鮮魚三種盛り

椀物 油目葛打ち 山菜 木の芽

焼物 桜鱒アンチョビ焼き 酢蓮根 牛蒡
イチボロースト 蒨味噌

煮物 桜海老飛龍頭 山葵 青味

酢の物 蛸烏賊 芥子菜 大徳寺麩
ラレシ 辛子酢

食事 浅利と独活釜炊き御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製テイラミ

▼一一〇〇〇円 税込

先付け 蓬豆腐 雲丹 山葵 旨出掛け

椀物 油目葛打ち 山菜 木の芽

造里 桜鯛薄造里 中トロ あしらひ

焼物 金目鯛アンチョビ焼き
芽キャベツ 蓮根 牛蒡

強肴 国産牛フィレ

新じゃが ごとみ 菜花 パプリカ

煮物 若竹煮 筍 若布 蒨 鯛子 木の芽

食事 鯛釜炊き御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製テイラミス

▼一三二〇〇円 税込

造里 蓬豆腐 壬生菜浸し 木の芽和え
八寸 飯蛸桜煮 鯖松前寿司
芽キャベツ金山寺味噌焼
花卉百合根 酢取り茗荷
鴨葉山葵巻き 銀鱈西京焼き

鮮魚四種盛り あしらい

椀物 地蛤潮仕立て

胡麻豆腐 独活 口子 木の芽

焼物 真名鯉味噌幽庵焼 蓮根 牛蒡

黒毛和牛フィレ 山椒館 春野菜

温物 フォアグラ茶碗蒸し

煮物 若竹煮 筍 若布 蒨 鯛子 木の芽

酢の物 三宝柑温州和え 蟹 帆立 鯛

食事 鮑釜炊き御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼一五四〇〇円 税込

前菜 蓬豆腐 壬生菜浸し 木の芽和え
姫栄螺旨煮 飯蛸桜煮 鯖松前寿司
芽キャベツ金山寺味噌焼き 鴨葉山葵巻き
花卉百合根 のどぐる塩焼き 酢取り茗荷

椀物 蛤潮仕立て

胡麻豆腐 独活 口子 木の芽

造里 鰯薄造里 中トロ 車海老

薬味 あしらい

焼物 広島牛サーロイングリル

伊勢海老雲丹焼き

凌ぎ 古代米桜蒸し

煮物 若竹煮 筍 若布 鯛子 蒨

酢の物 三宝柑温州和え 鯛 赤貝 帆立 車海老

食事 海鮮釜炊き御飯 イクラ 雲丹 鮑 蟹

香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス