

▼三五二〇円 税込

先付け マスカルポーネ豆腐 山葵

箱 豆苗煮浸し 出汁巻き玉子 茶碗蒸し

牛たん柔らか煮 数の子パン粉揚げ

香の物 赤出汁 新じゃが揚げ出汁

造里 鮮魚二種盛合わせ

口取り 燻鴨ロース 長芋昆布巻き

鶏松風 鱈西京焼き 酢取り茗荷

小袖寿司 丸十

食事 鱈と若布の炊込み御飯

甘味 自家製ティラミス

▼五二八〇円 税込

前菜 マスカルポーネ豆腐 小袖寿司

燻鴨ロース 焼き数の子

鱈西京焼き 茗荷 空豆翡翠煮

椀物 鱈つみれ汁 生姜 葱 酢橘

造里 鮮魚三種盛り あしらひ

焼物 鱈香草焼き

牛タン葱味噌焼き

煮物 眼張と季節野菜炊き合わせ

食事 鯛茶漬け 香の物 茶出汁

甘味 自家製ティラミス

▼八四七〇円 税込

造里 マスカルポーネ豆腐 豆苗煮浸し

八寸 鱈西京焼き 茗荷 数の子パン粉揚げ

空豆翡翠煮 小袖寿司 燻鴨ロース

鮮魚三種盛り

椀物 帆立真丈 若布すり流し

焼物 黒毛和牛炭火焼き 白瓜 ラレシ

煮物 蛸と季節野菜炊合せ

酢の物 鯉叩き 塩ポンジュレ 香味野菜

食事 煮穴子炊込み御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス