

《弥生 卯月》 土日祝 (昼・夜)

▼八八〇〇円 税込

▼一一〇〇〇円 税込

前菜 季節のお浸し 桜豆腐

先付け 桜豆腐 山葵 雲丹

鱒小袖寿司 黄金チーズ

焼魚 酢取り茗荷 蛸旨煮

椀物 オマール海老玉締め 海老出汁餡

椀物 鱒潮仕立て 生姜 葱

造里 鮮魚四種盛り あしらひ

造里 鮮魚3種盛り あしらひ

焼物 真名鰹柚庵焼き 栄螺壺焼

焼物 黒毛和牛炭火焼き 季節野菜

強肴 黒毛和牛炭火焼 春野菜

煮物 若竹煮 筍 若布 梶木

煮物 若竹煮 梶木 木の芽

酢の物 帆立と春野菜 バルサミコジュレ

食事 桜海老釜炊き御飯 香の物 赤出汁

食事 桜海老釜炊き御飯 釜炊き御飯

香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

甘味 自家製ティラミス

▼一三二〇〇円 税込

造里 季節のお浸し 桜豆腐
八寸 鱒小袖寿司 黄金チーズ
銀鱒西京焼き 酢取り茗荷 蛸旨煮
鮮魚三種盛合せ あしらい

椀物 オマール海老玉締め 海老出汁餡

焼物 真名鯉柚庵焼き 栄螺壺焼

強肴 黒毛和牛炭火焼 春野菜

煮物 若竹煮 蛤 木の芽

酢の物 帆立と春野菜 バルサミコジュレ

食事 甘鯛釜炊き御飯 赤出汁 香の物

甘味 自家製ティラミス

▼一五四〇〇円 税込

前菜 春菜のお浸し 桜豆腐 蛸烏賊
黄金チーズ 真名鯉柚庵焼き
鱒小袖寿司 酢取り茗荷 海老芝煮

椀物 鱈玉締め 新生姜

造里 鮮魚5種盛り あしらい

焼物 広島牛炭火焼き 季節野菜
のどぐろ塩焼 谷中生姜

煮物 若竹煮 蛤 木の芽

酢の物 虎魚 ちりポン酢

食事 海鮮釜炊き御飯 赤出汁 香の物

甘味 自家製ティラミス