

《弥生 卯月》 平日 昼

▼三五二〇円 税込

向附 桜豆腐 山葵

御膳 春菜の浸し

桜道明寺 鼈甲飴

玉子焼き

鱈西京焼き 茗荷 丸十

桜海老茶碗蒸し

ローストビーフ

若竹煮 木の芽

香の物盛合わせ

造里 鮮魚三種盛合わせ

食事 しらす御飯 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼五二八〇円 税込

造里 春菜のお浸し 桜豆腐

八寸 鱈小袖寿司 黄金チーズ

赤魚西京焼き 酢取り茗荷 海老芝煮

鮮魚二種盛り あしらい

椀物 若竹椀 筍 若布 蛤

焼物 牛フィレ肉炭火焼き 春野菜

蒸物 鱈蕪蒸し 銀飴

食事 瀬戸内天然鯛茶漬け 香の物

甘味 自家製ティラミス

▼八四七〇円 税込

前菜 季節のお浸し 桜豆腐

鱒小袖寿司 黄金チーズ

焼魚 酢取り茗荷 蛸旨煮

椀物 鱈潮仕立て 生姜 葱

造里 鮮魚3種盛り あしらい

焼物 黒毛和牛炭火焼き 季節野菜

煮物 若竹煮 筍 若布 梶木

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 釜炊き御飯

香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼一一〇〇〇円 税込

先付け 桜豆腐 山葵 雲丹

椀物 オマール海老玉締め 海老出汁餡

造里 鮮魚四種盛り あしらい

焼物 真名鰹袖庵焼き 栄螺壺焼

強肴 黒毛和牛炭火焼 春野菜

煮物 若竹煮 梶木 木の芽

食事 桜海老釜炊き御飯 香の物 赤出汁

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
銀鱈西京焼き 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 海老出汁館

焼物 真名鰹柚庵焼き 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 真名鰹柚庵焼き
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