

《弥生 卯月》 平日 夜

▼八八〇〇円 税込

前菜
菜の花辛子和え 桜豆腐 芝海老唐揚
桜鱈小袖寿司 アスパラ生ハム巻
鰯西京焼き 酢取蕨 花びら百合根

先付 桜豆腐 雲丹 山葵 ラディッシュ

チャービル

▼一一〇〇円 税込

椀物
桜海老玉締め 隠元 花柚子 桜大根

椀物
春子鯛 潮仕立て 白髪葱 花柚子
隠元 桜大根

御造り
鮮魚3種盛り合わせ あしらい一式

造里
鮮魚4種盛り合わせ

焼物
岩手鴨炭火焼 金柑のソース 春野菜

焼物
カラス鰈幽庵焼 芋餅 路味噌
岩手鴨炭火焼 金柑のソース 春野菜

煮物
立春の炊合せ

(目春 筍 桜麩 蕎 路 山菜餡)

煮物
立春の炊合せ

焼物
岩手鴨炭火焼 金柑のソース 春野菜

焼物
カラス鰈幽庵焼 芋餅 路味噌
岩手鴨炭火焼 金柑のソース 春野菜

酢物
蛸酢 新玉ねぎ 土佐酢 若布

酢の物
蛸 新玉葱 土佐酢 若布

食事
螢鳥賀の釜焼き御飯

食事
螢鳥賀と唐墨の釜焼き御飯

甘味

自家製ティラミス

自家製ティラミス

▼一三二〇〇円 税込

造里
八寸
菜の花辛子浸し 桜豆腐 空豆色彩揚
桜鱈小袖寿司 アスパラ生ハム巻き
銀鰆西京焼き 酢取り蕨 花びら百合根
鮮魚3種盛合わせ あしらい

椀物
春子鯛 潮仕立て 花柚子
白髪葱 隠元

焼物
鰯幽庵焼 春野菜 芋餅 落味噌
黒毛和牛炭火焼 山椒のソース

煮物
立春の炊合せ
(蛤 筍 若布 桜人参 落 琥珀仕立)

酢物
才巻海老と春キヤベツ 生姜 博多仕立
土佐酢ジユレ 醋味噌

食事
鴨と山菜の釜焼き御飯
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
菜の花と鶏の辛子浸し 桜豆腐
花びら百合根 桜鱈小袖寿司 芝海老
金柑 アスパラ生ハム巻き 空豆色彩揚
鰯幽庵焼 酢取り蕨 蛤烏賊時雨煮
酒粕チーズ

椀物
蛤 琥珀仕立 紅芯大根 若布 桜
菖蒲独活

造里
平目薄造り 鮯 牡丹海老
細魚 あしらい

焼物
筍 穴子蒲焼 木の芽
黒毛和牛炭火焼 山椒のソース

煮物
鯛かぶら 鯛の子 針生姜 落 桜人参

揚物
海幸東寺揚げ 蟹 大葉 海苔 白髪葱
栗麩 山菜餡

酢の物
才巻海老と春キヤベツ 生姜 博多仕立
土佐酢 醋みそ

食事
海鮮釜焼き御飯 赤出汁 香の物

甘味
自家製ティラミス

▼一八七〇〇円 税込

前菜

菜の花と鶏の辛子浸し 桜豆腐
花びら百合根 桜鱈小袖寿司
アスパラ生ハム巻き 芝海老 金柑
姫栗螺紋紗焼 酢取り蕨 蛤烏賊時雨煮
空豆色彩揚 酒粕チーズ

椀物

蛤 潮汁 若布 紅芯大根 菖蒲独活
平目薄造里 鯛 牡丹海老 細魚 赤貝
あしらい

造里

笊 穴子蒲焼 木の芽
黒毛和牛炭火焼 山椒のソース

焼物

伊勢海老 具足煮 白味噌仕立て
蕗 桜人参 新ごぼう

煮物

海幸東寺揚げ 蟹 大葉 海苔
粟麩 山菜餡 白髪葱

揚物

春野菜の旨酢ゼリー寄せ

春子鯛 才巻海老 柑橘シャーベット

酢物

海鮮釜炊き御飯 赤出汁 香の物

食事

自家製ティラミス

甘味