

《弥生 卯月》 土日祝(昼・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
桜鱒小袖寿司 アスパラ生ハム巻
鱒西京焼き 酢取蕨 花びら百合根

椀物
桜海老玉締め 隠元 花柚子 桜大根

御造り
鮮魚3種盛り合わせ あしらい一式

焼物
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 蕪 蒨 山菜餡)

酢物
蛸酢 新玉ねぎ 土佐酢 若布

食事
蛍烏賊の釜炊き御飯

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
桜豆腐 雲丹 山葵 ラディッシュ
チャービル

椀物
春子鯛 潮仕立て 白髪葱 花柚子
隠元 桜大根

造り
鮮魚四種盛合わせ

焼物
カラス鰯幽庵焼 芋餅 蒨味噌
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 桜人参 蕪 蒨 山菜餡)

酢の物
蛸 新玉葱 土佐酢 若布

食事
蛍烏賊と唐墨の釜炊き御飯

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 菜の花辛子浸し 桜豆腐 空豆色彩揚
八寸 桜鱒小袖寿司 アスパラ生ハム巻き
銀鱒西京焼き 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 蒨味噌
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 蒨 琥珀仕立)

酢物 才巻海老と春キャベツ 生姜 博多仕立
土佐酢ジュレ 酢味噌

食事 鴨と山菜の釜炊き御飯
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 菜の花と鶏の辛子浸し 桜豆腐
花びら百合根 桜鱒小袖寿司 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 蜆烏賊時雨煮
酒粕チーズ

椀物 蛤 琥珀仕立 紅苳大根 若布 桜
菖蒲独活

造里 平目薄造里 鮪 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 蒨 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 才巻海老と春キャベツ 生姜 博多仕立
土佐酢 酢みそ

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

▼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 桜鱒小袖寿司
アスパラ生ハム巻き 芝海老 金柑
姫栄螺袱紗焼 酢取り蕨 蛸烏賊時雨煮
空豆色彩揚 酒粕チーズ

椀物

蛤 潮汁 若布 紅苳大根 菖蒲独活

造里

平目薄造里 鮪 牡丹海老 細魚 赤貝
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

伊勢海老 具足煮 白味噌仕立て
蒨 桜人參 新ごぼう

揚物

海幸東寺揚げ 蟹 大葉 海苔 白髪葱
粟麩 山菜館

酢物

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

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