

▼八八〇〇円 税込

八寸 玉蜀黍豆腐 苦瓜と水雲膾
トマト檸檬煮 鯛昆布笹寿司
寄せ枝豆霰揚 鱈西京焼き 酢取り茗荷
白桃白和え 穴子八幡巻き

椀物 山芋播り流し 魚そうめん 炙り帆立
蓴菜 梅肉 青芽

造里 鮮魚盛り合わせ3種

焼物 鮎のコンフィ 法蓮草味噌 山椒
甘長唐辛子 始神 コリンキー醤油漬

冷鉢 佐賀牛 丸茄子 冬瓜 クレソン
友地館 柚子胡椒

酢物 鯉の叩き サラダ仕立て
三瀧荘特製柚子ドレッシング

食事 金目鯛と新生姜 釜焚き御飯
香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼一〇〇〇〇円 税込

先付 氷室寄せ 雲丹 海ぶどう
針ラディッシュ 黄身酢

椀物 鱸葛打ち 玉蜀黍豆腐
陸枝連摺り流し 酢橘

造里 鮮魚盛り合わせ4種

焼物 鮎のコンフィ 法蓮草味噌 山椒
コリンキー醤油漬 ビーツ甘酢漬
トマト檸檬煮 寄せ枝豆霰揚

甘長唐辛子揚げ焼き浸し 蓮根チップ

冷鉢 佐賀牛 丸茄子 冬瓜 クレソン
友地館 柚子胡椒

酢物 炙り金目鯛 金時草 加賀太胡瓜
糸瓜 吸い酢ジュレ

食事 甘鯛と新生姜 釜焚き御飯
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 氷室寄せ 苦瓜と水雲膾 鯛昆布笹寿司
八寸 トマト檸檬煮 寄せ枝豆霰揚
銀鱈西京焼き 酢取り茗荷 白桃白和え
穴子八幡巻き 無花果チーズ生ハム茶巾
鮮魚盛り合わせ3種

椀物 鱧葛打ち 蓴菜 陸枝連摺り流し
梅肉 酢橘

焼物 鮎の塩焼き 木の芽酢
コリンキー醬油漬け ビーツ甘酢漬

強肴 黒毛和牛炭火焼 夏野菜 トリユフ醬油

冷鉢 蒸し鮑 加茂茄子 冬瓜 クレソン
友地餡 振り柚子

酢の物 炙り金目鯛 金時草 糸瓜
加賀太胡瓜 吸い酢ジュレ

食事 鰻 牛蒡 釜焚き御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼一五四〇〇円 税込

八寸 氷室寄せ 苦瓜と水雲膾 鯛昆布笹寿司
トマト檸檬煮 寄せ枝豆霰揚
甘鯛鱗焼き 酢取り茗荷
白桃白和え 穴子八幡巻き
無花果チーズ生ハム茶巾

椀物 鱧葛打ち 蓴菜 陸枝連摺り流し
梅肉 酢橘

造里 虎魚薄造里 旬鮮魚3種 あしらい一式

焼物 鮎の塩焼き 木の芽酢
コリンキー醬油漬け ビーツ甘酢

強肴 広島牛炭火焼 夏野菜 サマートリユフ
トリユフ醬油 山葵

煮物 冬瓜 巻織餡 生姜

酢の物 蒸し鮑 キャビア 金時草 糸瓜
加賀太胡瓜 吸い酢ジュレ

食事 海鮮釜焚き御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼一八七〇〇円 税込

八寸 氷室寄せ 苦瓜と水雲膾 鯛昆布笹寿司

トマト檸檬煮 寄せ枝豆霰揚

甘鯛鱗焼き 酢取り茗荷

白桃白和え 穴子八幡巻き

無花果チーズ生ハム茶巾

椀物 鱈玉締め 鱈鱈 芽葱 青柚子

造里 虎魚薄造里 旬鮮魚3種 あしらいい式

焼物 のどぐろ塩焼き 酢橘

広島牛炭火焼 夏野菜 サマートリュフ

トリュフ醤油 山葵

煮物 鰻 冬瓜 巻繊蟹館 生姜

酢の物 蒸し鮑 伊勢海老 キャビア アスパラ

金時草 糸瓜 加賀太胡瓜

吸い酢ジュレ

食事 海鮮釜焼き御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス