

▼八八〇〇円 税込

▼一一〇〇〇円 税込

八寸 桜豆腐 豌豆 桜花添え 山葵 割醤油
広島県産 釜揚げ白子 甘藍浸し
玉子カステラ 梅貝旨煮 天豆塩茹で
桜鱒押し寿司 酢取り蕨 鱒西京焼
花卉百合根 菜の花昆布巻き

先付 桜豆腐 豌豆 桜花添え 山葵
割醤油 フォワグラ茶碗 トリユフ館

椀物 蜆 若竹椀 琥珀仕立て
桜大根 一文字隠元 木の芽

椀物 蜆 若竹椀 琥珀仕立て
桜大根 一文字隠元 木の芽

造里 桜鯛薄造り あしらい一式

焼物 甘鯛雲丹焼き 林檎がり
国産牛ヒレ 炭火焼 露味噌 添え野菜

焼物 鮎並酒香焼き 露味噌 林檎がり
国産牛ヒレ 炭火焼 添え野菜
新玉葱と大葉醤油

煮物 桜鯛 春彩焚合わせ 蕪羹館 山葵

煮物 新馬鈴薯 大山鶏つくね 春彩野菜
山菜館

酢物 蛸烏賊 うるい 新若布 吸い酢じゅれ

酢物 蛸烏賊 うるい 新若布 吸い酢じゅれ
食事 桜海老 浜名湖産 生青海苔
釜焚き御飯 香の物 赤出汁

食事 広島県産こしひかり 釜焚き御飯
御飯のお供 三種（いくら 山葵昆布
牛時雨煮）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 桜豆腐 豌豆 桜花添え 山葵 割醤油
 八寸 広島県産 釜揚げ白子 甘藍浸し
 稚鮎南蛮漬け 玉子カステラ
 菜の花昆布巻き 唐墨餅 花卉百合根 梅貝旨煮
 天豆塩茹で
 桜鱒押し寿司 酢取り蕨 鱒西京焼
 旬魚 三種 あしらい一式

椀物 鮎並 沢煮椀仕立て 若筍 独活
 牛蒡 人参 三つ葉 椎茸 胡椒

焼物 甘鯛雲丹焼き 林檎がり
 黒毛和牛 炭火焼 露味噌 添え野菜

煮物 眼張 春彩焚き合わせ 蕪の雲飴 生姜

食事 京鴨 葉山葵 釜焚き御飯
 香の物 赤出汁

甘味 自家製テイラミス

▼一五四〇〇円 税込

八寸 桜豆腐 豌豆 桜花添え 山葵 割醤油
 広島県産 釜揚げ白子 甘藍浸し
 稚鮎南蛮漬け 玉子カステラ
 菜の花昆布巻き 唐墨餅 花卉百合根 梅貝旨煮
 天豆塩茹
 桜鱒押し寿司 酢取り蕨 鱒西京焼

椀物 三重県産 蛤 若竹 新若布 土瓶蒸し

造里 旬魚 四種 あしらい一式

焼物 穴子白焼き 山椒 酢橘 林檎がり
 黒毛和牛 炭火焼 添え野菜

トリユフ塩 山葵

煮物 眼張 春彩焚き合わせ 蕪の雲飴 生姜

酢物 鯨 春キャベツ 博多寄せ
 吸い酢じゅれ 酢味噌

食事 鮑 雲丹 浜名湖産 生青海苔
 釜焚き御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製テイラミス

▼一八七〇〇円 税込

八寸 桜豆腐 豌豆 桜花添え 山葵 割醤油

広島県産 釜揚げ白子 甘藍浸し

稚鮎南蛮漬け 玉子カステラ

菜の花昆布巻き 唐墨餅 花卉百合根

梅貝旨煮 天豆塩茹

桜鱒押し寿司 酢取り蕨 鱒西京焼

椀物 三重県産 蛤 若竹 新若布 土瓶蒸し

造里 桜鯛 伊勢海老 赤貝 細魚

焼物 喜知次塩焼き 染卸 酢橘

広島牛衣揚げ 添え野菜

トリユフ塩 山葵

煮物 鮎並 春彩焼き合わせ 蕪の雲飴 山葵

揚物 雌鰻 うるい 菊芋 春巻き キヤビア

酢物 練 春キャベツ 博多寄せ

吸い酢じゅれ 酢味噌

食事 海鮮釜焼き御飯 卵黄醤油

香の物 赤出汁

甘味 自家製デザート