

半夏生(はんげしょう)

二四〇〇円(税別)

先付 茄子の阿蘭陀煮

お椀 冷製清汁仕立て

おくら豆腐 順菜

梅の雫

造里 海の幸の盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

焜炉 盛り合せ陶板焼き

幻霜ポーク 白身 帆立

中皿 自家製とまとサラダ

蒸し物 玉蜀黍の茶碗蒸し

揚物 筑波匠美鶏の竜田揚げ

鬼卸し 美味出汁

食事 とろろ御飯

大根の金平 石蓴海苔

留椀 田舎味噌汁

香物 盛り合わせ

甘味 小豆のパウンドケーキ

抹茶

平成廿九年 文月 十三日まで

※コースの内容は仕入れの状況により変わります



花梨(かりん) 一七〇〇円(税別)

先付 茄子の阿蘭陀煮

お椀 冷製清汁仕立て

造里 海の幸の盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

蒸し物 玉蜀黍の茶碗蒸し

本日のお品 日替わりでご用意いたします

食事 とろろ御飯

大根の金平 石蓴海苔

留椀 田舎味噌汁

香物 盛り合わせ

甘味 小豆のパウンドケーキ

抹茶

山吹(やまぶき) 三〇〇〇円(税別)

先付 茄子の阿蘭陀煮

お椀 冷製清汁仕立て

造里 海の幸の盛り合わせ

焜炉 黒毛和牛陶板焼き

精進 本膳醤油

中皿 自家製とまとサラダ

蒸し物 玉蜀黍の茶碗蒸し

揚物 筑波匠美鶏の竜田揚げ

鬼卸し 美味出汁

食事 とろろ御飯

留椀 田舎味噌汁

香物 盛り合わせ

水菓子 本日のアイス

甘味 小豆のパウンドケーキ

抹茶