

新緑 (しんりょく)

二四〇〇円(税別)

先付 大根風呂吹き

造里 海の幸の盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

焜炉 筑波匠美鶏の陶板焼き

精進 柚子胡椒

煮物 冷し鉢

冬瓜 生麩 茄子

ヤングコーン 青身

小鉢 湯葉と玉菜の塩昆布和え

酢の物 初鯉の土佐造り

香味野菜 ポン酢

揚物 海老真丈のフライ

旨塩 美味出汁

食事 根菜御飯

留椀 赤出汁

香物 盛り合わせ

甘味 冷し苺汁粉

抹茶

平成三十年 臯月 十日まで

※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 大根風呂吹き

造里 海の幸盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

本日の一品

日替わりサラダ

小鉢 湯葉と玉菜の塩昆布和え

揚物 海老真丈のフライ

旨塩 美味出汁

食事 根菜御飯

留椀 赤出汁

香物 盛り合わせ

甘味 冷し苺汁粉と薄茶

山吹(やまぶき) 三〇〇〇円(税別)

先付 大根風呂吹き

造里 海の幸盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

焜炉 黒毛和牛陶板焼き

精進 本膳醤油

煮物 冷し鉢

冬瓜 生麩 茄子

ヤングコーン 青身

小鉢 湯葉と玉菜の塩昆布和え

酢の物 初鯉の土佐造り

揚物 海老真丈のフライ

旨塩 美味出汁

食事 根菜御飯

留椀 赤出汁

香物 盛り合わせ

水菓子 本日のアイス

甘味 冷し苺汁粉

抹茶