

新緑会席

二四〇〇円(税別)

先付 自家製蕪のムース

和風ジュレ

凌ぎ 新じゃがのポテトサラダ

造里 海の幸の盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

焜炉 柏幻霜ポークの

黒胡椒蒸し

玉菜 新玉葱 豆腐

焼物 旬魚の若草焼き

酢の物 サーモン砵巻き

胡瓜 若布 緑酢

揚物 蟹と烏賊の真丈二種

食事 新生姜御飯

留椀 赤出汁

香物 盛り合わせ

甘味 豆乳羹

抹茶

平成廿九年 水無月 一日まで

※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 自家製蕪のムース

和風ジュレ

凌ぎ 新じゃがのポテトサラダ
海の幸の盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

焼物 旬魚の若草焼き

本日の一品 日替わりでご用意いたします

食事 新生姜御飯

留椀 赤出汁

香物 盛り合わせ

甘味 豆乳羹

抹茶

山吹(やまぶき) 三〇〇〇円(税別)

先付 自家製蕪のムース

和風ジュレ

凌ぎ 新じゃがのポテトサラダ

造里 海の幸の盛り合せ

焜炉 黒毛和牛陶板焼き

精進 本膳醤油

焼物 旬魚の若草焼き

酢の物 サーモン砵巻き

胡瓜 若布 緑酢

揚物 蟹と烏賊の真丈二種

食事 新生姜御飯

留椀 赤出汁

香物 盛り合わせ

水菓子 本日のアイス

甘味 豆乳羹

抹茶