

# 梅花(ばいか)

二四〇〇円(税別)

前菜 盛り合わせ三種

里芋羹 生湯葉

白魚天婦羅

造里 海の幸の盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

焜炉 幻霜ポークの粕蒸し

蒸し物 もち米真丈

煮卸し 刻み海苔

酢の物 豆腐と薩摩揚げの

南蛮漬け風

玉葱 大根

揚げ物 じゃが芋チーズ春巻き

食事 金平御飯

留碗 田舎味噌仕立て

香物 盛り合わせ

甘味 豆乳羹

樽茶

# 花梨(かりん) 一七〇〇円(税別)

先付 里芋羹

造里 海の幸盛り合わせ

妻一式 土佐醤油

本日の一品

日替わり紙鍋

酢の物 豆腐と薩摩揚げの南蛮漬け風

揚げ物 じゃが芋チーズ春巻き

食事 金平御飯

留碗 田舎味噌仕立て

香物 盛り合わせ

甘味 豆乳羹

抹茶

# 山吹(やまぶき)二〇〇〇円(税別)

前菜 盛り合わせ三種

里芋羹 生湯葉

白魚天婦羅

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

蒸し物 もち米真丈

煮卸し 刻み海苔

酢の物 豆腐と薩摩揚げの南蛮漬け風

玉葱 大根

揚げ物 じゃが芋チーズ春巻き

食事 金平御飯

留碗 田舎味噌仕立て

香物 盛り合わせ

水菓子 本日のアイス

甘味 豆乳羹

抹茶

平成三十年 弥生 八日まで

※コースの内容は仕入れの状況により変わります

