

自家菜園の野菜をお楽しみいただける会席です

季旬会席 四八〇〇円(税別)

座付 ・帆立貝 豌豆 ミニトマト
 檸檬 美味ジュレ
 ・メ鱒春大根砵巻き 黄身酢
 ・ホワイトアスパラ 豆乳豆腐 海老旨煮

造里 海の恵み盛り合わせ 土佐醤油

お椀 炙り合鴨清汁仕立て
 新牛蒡 新人参 三つ葉 山椒

焜炉 黒毛和牛赤身肉陶板焼き
 つけ合わせ野菜

中皿 初鰹カルパッチョ サラダ仕立て
 鶏玉 鬼卸しもみ海苔 煎り胡麻

温物 淡煮 鱈
 結び白滝 法蓮草
 馬鈴薯バター餡 和辛子

楊物 浅利真丈蓮根挟み揚げ
 精進 旨塩 天露

食事 本日のお食事

水菜子 本日のお食事

桔梗会席 五八〇〇円(税別)

座付 ・帆立貝 豌豆 ミニトマト
 檸檬 美味ジュレ
 ・メ鱒春大根砵巻き 黄身酢
 ・ホワイトアスパラ 豆乳豆腐 海老旨煮

造里 海の恵み盛り合わせ 土佐醤油

お椀 炙り合鴨清汁仕立て
 新牛蒡 新人参 三つ葉 山椒

焜炉 黒毛和牛霜降り肉陶板焼き
 つけ合わせ野菜

中皿 初鰹カルパッチョ サラダ仕立て
 鶏玉 鬼卸しもみ海苔 煎り胡麻

温物 淡煮 鱈
 結び白滝 法蓮草
 馬鈴薯バター餡 和辛子

楊物 浅利真丈蓮根挟み揚げ
 精進 旨塩 天露

食事 本日のお食事

水菜子 本日のお食事

橘会席 三八〇〇円(税別)

座付 ・帆立貝 豌豆 ミニトマト
 檸檬 美味ジュレ
 ・メ鱒春大根砵巻き 黄身酢
 ・ホワイトアスパラ 豆乳豆腐 海老旨煮

造里 海の恵み盛り合わせ 土佐醤油

焜炉 柏幻霜ポーク桜葉包み焼き
 ポン酢

中皿 自家製豆腐 サラダ仕立て
 もみ海苔 煎り胡麻 糸賀喜
 青紫蘇ドレッシング

温物 淡煮 鱈
 結び白滝 法蓮草
 馬鈴薯バター餡 和辛子

楊物 浅利真丈蓮根挟み揚げ
 精進 旨塩 天露

食事 本日のお食事

水菜子 本日のお食事

沙羅会席 七八〇〇円(税別)

座付 ・帆立貝 豌豆 ミニトマト
 檸檬 美味ジュレ
 ・メ鱒春大根砵巻き 黄身酢
 ・ホワイトアスパラ 豆乳豆腐 海老旨煮

造里 海の恵み盛り合わせ 土佐醤油

お椀 炙り合鴨清汁仕立て
 新牛蒡 新人参 三つ葉 山椒

焜炉 黒毛和牛サーロイン陶板焼き

中皿 初鰹カルパッチョ サラダ仕立て
 鶏玉 鬼卸しもみ海苔 煎り胡麻

温物 淡煮 鱈
 結び白滝 法蓮草
 馬鈴薯バター餡 和辛子

楊物 浅利真丈蓮根挟み揚げ
 精進 旨塩 天露

食事 海鮮ちらし寿司
 又は稲庭うどん

水菜子 本日のお食事

*仕入れの都合により

会席の内容を変更することがございます

平成三十年 皐月十日まで



おいしいニッポンを。 FOOD ACTION NIPPON