

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
・ピース豆腐 美味出汁ジュレ
・旬貝芥子和え 長芋 蕓 椎茸 糸賀喜

造里
海の恵み盛り合わせ 土佐醤油

お椀
潮汁仕立て 真鯛 順菜 柚子 露生姜

焜炉
黒毛和牛赤身肉陶板焼き
つけ合わせ野菜

温物
治部煮 匠美鶏 煮玉子 新牛蒡
ミニトマト 九条葱 山葵

強肴
鯖 陸鹿尾菜 胡瓜 茗荷 利休酢味噌

揚物
海老と初夏野菜の真丈 青唐 旨塩 天露

食事
本日のお食事

水菜子
本日の水菜子

桔梗会席 五八〇〇円(税別)

座付
・ピース豆腐 美味出汁ジュレ
・サザエのつぼ焼き

造里
海の恵み盛り合わせ 土佐醤油

お椀
潮汁仕立て 真鯛 順菜 柚子 露生姜

焜炉
霜降り黒毛和牛陶板焼き
つけ合わせ野菜

温物
治部煮 匠美鶏 煮玉子 新牛蒡
ミニトマト 九条葱 山葵

強肴
鯖 陸鹿尾菜 胡瓜 茗荷 利休酢味噌

揚物
海老と初夏野菜の真丈 青唐 旨塩 天露

食事
本日のお食事

水菜子
本日の水菜子

橘会席 三八〇〇円(税別)

座付
・ピース豆腐 美味出汁ジュレ
・旬貝芥子和え 長芋 蕓 椎茸 糸賀喜

造里
海の恵み盛り合わせ 土佐醤油

焜炉
柏幻霜ポーク蒸し陶板焼き
卸しボン酢

温物
治部煮 匠美鶏 煮玉子 新牛蒡
ミニトマト 九条葱 山葵

強肴
鯖 陸鹿尾菜 胡瓜 茗荷 利休酢味噌

揚物
海老と初夏野菜の真丈 青唐 旨塩 天露

食事
本日のお食事

水菜子
本日の水菜子

沙羅会席 七八〇〇円(税別)

座付
・ピース豆腐 美味出汁ジュレ
・サザエのつぼ焼き

造里
海の恵み盛り合わせ 土佐醤油

お椀
潮汁仕立て 真鯛 順菜 柚子 露生姜

焜炉
黒毛和牛サーロイン陶板焼き
つけ合わせ野菜

温物
治部煮 匠美鶏 煮玉子 新牛蒡
ミニトマト 九条葱 山葵

強肴
鯖 陸鹿尾菜 胡瓜 茗荷 利休酢味噌

揚物
海老と初夏野菜の真丈 青唐 旨塩 天露

食事
海鮮出汁茶漬け

水菜子
本日の水菜子

*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 皐月三十一日まで

味香 和香

