

黒毛和牛陶板付き弥生特別会席

あかね

【茜】・・・三三〇〇円

座附

桜湯葉 花卉百合根

山葵 加減醤油

お椀

春蕪と春菊の擂り流し

金平人参 ぶぶ霰

造り

季節のおすすめ魚盛り合わせ

あしらい一式 土佐醤油

焜炉

黒毛和牛陶板焼き

付け合わせ野菜

柚子胡椒 本膳醤油

蒸物

新玉葱の茶碗蒸し

海老 エリンギ

芥子 鱈甲飴

季旬皿

鯛マリネ

バルサミコ酢

油物

白魚と春野菜の掻き揚げ

旨塩 天露

留椀

清汁仕立て

食事

虎河豚と春玉菜の炊込み御飯

浅葱 刻み海苔

香の物

盛り合わせ二種

水菓子

季節のアイスと盛り合わせ

食後

コーヒー又は、ハーブティー

季旬特別会席【萌】・・・二〇〇〇円

もえ

座附

桜湯葉 山葵 加減醤油

お椀

春蕪と春菊の擂り流し

季節のおすすめ魚盛り合わせ

造り

あしらい一式

土佐醤油

蒸物

新玉葱の茶碗蒸し

芥子 鱈甲飴

小鉢

鶯和え

螢鳥賊 独活 茗荷竹

油物

白魚と春野菜の掻き揚げ

旨塩 天露

留椀

清汁仕立て

虎河豚と春玉菜の炊込み御飯

食事

盛り合わせ二種

季節のアイスと盛り合わせ

水菓子

季節のアイスと盛り合わせ

食後

コーヒー又は、ハーブティー

厳選特別会席【彩】・・・四〇〇〇円

あや

座附

桜湯葉 花山葵 花卉百合根 加減醤油

お椀

鶯和え

螢鳥賊 独活 茗荷竹

造り

浅蜷潮仕立て

石蓴海苔 白髪葱

留椀

季節のおすすめ魚盛り合わせ

あしらい一式 土佐醤油

焜炉

黒毛和牛陶板焼き

付け合わせ野菜 柚子胡椒 本膳醤油

蒸物

新玉葱の茶碗蒸し

海老 エリンギ 芥子 鱈甲飴

季旬皿

鯛マリネ

バルサミコ酢

油物

白魚と春野菜の掻き揚げ

旨塩 天露

留椀

清汁仕立て

虎河豚と春玉菜の炊込み御飯

食事

盛り合わせ二種

季節のアイスと盛り合わせ

水菓子

季節のアイスと盛り合わせ



平成三十年三月二日〜三月二十二日迄

価格は別途消費税を頂戴します

〜仕入れによって若干の変更はご容赦お願い致します〜