

黒毛和牛陶板付き臯月特別会席

あかね

【茜】・・・三三〇〇円

座附	新玉葱のチーズ寄せ とまとゼリー 生姜
野菜椀	ホワイトアスパラと 蕪の擂り流し
造里	季節のおすすめ魚盛り合せ 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 叩き山葵 本膳醤油
箸休め	冷製玉地蒸し 海老叩き 空豆 湯葉 順菜 利久館 梅の雫
煮物	若鶏落とし煮 新牛蒡 當富 葉葱 茗荷
揚げ物	鱧難波巻きと 季節野菜の搔き揚げ 旨塩 天露
留椀	お清汁
食事	新生姜の炊き込み御飯
香の物	盛り合わせ二種
水菓子	季節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	新玉葱のチーズ寄せ とまとゼリー 生姜
野菜椀	ホワイトアスパラと 蕪の擂り流し
造里	季節のおすすめ魚盛り合せ 豚と野菜の蒸し焼き陶板 温玉シーザーサラダ
焜炉	季節野菜の搔き揚げ 旨塩 天露
箸休め	合わせ味噌仕立て 新生姜の炊き込み御飯
留椀	盛り合わせ二種
食事	季節アイスと盛り合わせ
香の物	季節野菜の搔き揚げ
水菓子	季節野菜の搔き揚げ
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	新玉葱のチーズ寄せ 翡翠茄子 とまとゼリー 生姜 糸雲丹
椀代り	冷製玉地蒸し 海老叩き 空豆 湯葉 順菜 利久館 梅の雫
造り	季節のおすすめ魚盛り合せ 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 叩き山葵 本膳醤油
煮物	若鶏落とし煮 新牛蒡 青味 葉葱 茗荷 天麩羅
揚げ物	鱧難波巻き 烏賊紫蘇磯辺 季節野菜二種 旨塩 天露
止肴	蛸湯洗い新緑酢和え 長芋 パプリカ 打ち茗荷
留椀	お清汁
食事	新生姜の炊き込み御飯
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



平成二十九年五月十二日～六月一日迄

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～