

黒毛和牛陶板付き向春特別会席

あかね

【茜】・・・三三〇〇円

座附 芹と牛蒡の胡麻よごし

蒟蒻 舞茸 糸雲丹

お椀 蕪糰仕立て

玉子豆腐 紅白梅 春菊

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

焗炉 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 障泥烏賊の餅米シューマイ

青葱 紅卸し 鼈甲餡

箸休め 浸し豆と松前漬の鬼卸し和え

花卉百合根

油物 長芋と海老の磯辺揚げ

旨塩

留椀 袱紗味噌仕立て

食事 切干大根の炊き込み御飯

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

季節特別会席【萌】・・・二〇〇〇円

もえ

座附 芹と牛蒡の胡麻よごし 糸雲丹

蕪糰仕立て

玉子豆腐 紅白梅 春菊

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

煮物 白菜と鶏の西京煮 占地 柚子

浸し豆と松前漬の鬼卸し和え

花卉百合根

油物 長芋と海老の磯辺揚げ

旨塩 天露

留椀 袱紗味噌仕立て

切干大根の炊き込み御飯

食事 盛り合わせ二種

香の物 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 芹と牛蒡の胡麻よごし

蒟蒻 舞茸 糸雲丹

甘海老麴漬け

独活 若芽 花卉百合根

お椀 蕪糰仕立て

玉子豆腐 紅白梅 春菊

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

焗炉 黒毛和牛陶板焼き

付け合わせ野菜

柚子胡椒 本膳醤油

油物 虎河豚唐揚げ 青唐 檸檬

蒸物 障泥烏賊の餅米シューマイ

青葱 紅卸し 鼈甲餡

酢の物 公魚南蛮漬け

留椀 袱紗味噌仕立て

食事 切干大根の炊き込み御飯

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



平成三十年一月十九日〜二月八日迄

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〜