

令和8年 4月

たまたて箱

@4, 840円

先付 黒豚落味噌春巻

本体

小鉢 春野菜胡麻浸し

香味海苔

筍万頭 白葱

若メ餡 木の芽

ぬた和え

紅蓼

本日の造り

一種盛り

博多和牛網焼

彩り野菜

温菜 穴子 茄子煮卸し

木の芽

口取り 桜海老玉子焼

焼魚

小袖寿司

蚕豆ブルーチーズ挟み

酢取り茗荷

コロツケ

粟麩田楽

食事 碓井豆釜炊き御飯

香の物 赤だし

デザート 本日のデザート

お昼の懐石

7, 260円

先付 筍万頭 若メ餡 木の芽

春野菜胡麻浸し

香味海苔

山浅月 青利烏賊

ぬた和え 紅蓼

蒸し物 スッポンスープ蒸し 浅月餡

造り 二種盛り あしらい一式

煮物 天然鯛煮付 蓮根 牛蒡 椎茸

メイン (チョイス) 本日の鮮魚 西京焼 桜花独活 野菜チップ

・黒豚柔煮炙り 落味噌 彩り野菜

食事 碓井豆釜炊き御飯 香の物 赤だし

デザート (チョイス) 桜餅 ・マンゴープリン

@9, 680円

先付 筍万頭 白魚 わらび 若メ餡 木の芽

前菜 新じゃが酒盗煮 赤伏見唐辛子

山浅月 青利烏賊

ぬた和え 紅蓼

春野菜胡麻浸し

香味海苔

鯛昆布メ小袖寿司

酢取り茗荷

蚕豆ブルーチーズ挟み

桜海老玉子焼

造り メジ鯖 桜鯛 ホタルイカ

あしらい一式

煮物 穴子 タラの芽 煮卸し餡 木の芽

メイン (チョイス) 鱈落味噌焼 桜花独活 野菜チップ

・和牛網焼 茄子落味噌田楽 彩り野菜

食事 麩のりと桜海老 釜炊き御飯 碓井豆 香の物 赤だし

デザート (チョイス) 桜餅 ・マンゴープリン