

四季御膳

(税サ込 6,957円)

先付

壬生菜 榎木茸浸し
とろろ昆布
枝豆腐
そばの実 鼈甲餡 山葵

【一の膳】

白身魚のオレンジカルパッチョ仕立て
彩野菜 汲み湯葉 山葵ドレッシング
海月と胡瓜の辛酢味噌和え

【二の膳】

かます一汐焼き 染め卸し
揚げおこげ 酢取り茗荷
鬼灯山桃ワイン漬け
鮭腹身 いくら 胡麻シャリ
豚角馬鈴薯饅頭
美味餡掛け 隠元 人参
ポメリーマスタード
玉蜀黍薩摩揚げ
目鯛青砂海苔揚げ ぱぷりか 獅子唐

食事

炊き込みご飯
小柱 薄揚げ
香の物
本日の香の物
止 赤だし 椀

デザート

ヨーグルトクリームチーズ寄せ
ブルーベリーソース
桃シャーベット乗せ

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

ミニ懷石

(税サ込) 10,120円

先付

壬生菜 榎木茸浸し
とろろ昆布

枝豆腐

そばの実 鼈甲餡 山葵
海月と胡瓜の辛酢味噌和え

造り

鮮魚盛り合わせ
あしらい一式
土佐醤油

焼物

かます一汐焼き 染め卸し
揚げおこげ 酢取茗荷
鬼灯山桃ワイン漬け

煮物

牛肉すき煮小鍋
沙羅葱 牛蒡 丁子麩
春菊 舞茸 温度玉子

酢物

鰐切落し
梅肉餡掛け 玉葱 青だつ

食事

釜炊き御飯
小柱 薄揚げ

香の物
止 椀

盛り合わせ
赤だし

デザート

ヨーグルトクリームチーズ寄せ
ブルーベリーソース
桃シャーベット乗せ

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。