

鼓 つづみ 一六、〇〇〇円
平日昼限定)

前菜

鰯麴味噌焼 桜長芋蜜煮 昆布巻
つぶ貝酢味噌和え 花弁百合根
蛸烏賊土佐煮とうるいお浸し
桜海老と春キャベツ餅
白魚唐揚げ 山菜天婦羅
煮穴子寿司 芽生姜

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜
柚香ドレッシング掛け
季節のお造り一種

中皿

海老と豆乳玉地蒸し 雲丹味噌焼

強肴

甘鯛オランダ煮 蛤と春野菜
和風コンソメ仕立て

進肴

国産牛ロースト
焼野菜 ポン酢添え

食事

鯛と竹の子炊き込みご飯
香の物 浅利味噌汁

水菓子

さくら豆カント葛わらび餅
さくらジエラート

月代 つきしろ 二〇、〇〇〇円

前菜

鰯麴味噌焼 桜長芋蜜煮 昆布巻
つぶ貝酢味噌和え 花弁百合根
蛸烏賊土佐煮とうるいお浸し
桜海老と春キャベツ餅
白魚唐揚げ 山菜天婦羅
煮穴子寿司 芽生姜

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜
柚香ドレッシング掛け
季節のお造り二種

中皿

車海老と豆乳玉地蒸し
雲丹味噌焼

強肴

甘鯛オランダ煮 蛤と春野菜
和風コンソメ仕立て

進肴

国産牛フィレステーキ
焼野菜 ポン酢添え

食事

鯛と竹の子炊き込みご飯
香の物 浅利味噌汁

水菓子

さくら豆カント葛わらび餅
さくらジエラート

山吹 やまぶき 二五、〇〇〇円

先付

ホワイトアスパラのカナッペ
サーモンといくら
炙り帆立ととんぶり

前菜

公魚南蛮漬け 蕾菜 芥子菜
新玉葱ソース掛け
矢柄黄身揚げ 白魚 たららの芽
蛸烏賊土佐煮と菜花 桜長芋
細魚寿司 芽生姜

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜
柚香ドレッシング掛け
季節のお造り二種

焼物

鮮魚塩焼 行者大蒜と黄蕪お浸し
花山葵卸和え 色茗荷

煮物

九絵柔煮と干し大根 土鍋仕立て

進肴

黒毛和牛ロースト
焼野菜 ポン酢添え

食事

小粒搔揚 せいろ蕎麦

水菓子

季節の果物二種盛り

甘味

桜葛餅ゼリー

朱 あかり 三〇、〇〇〇円

先付

ホワイトアスパラのカナッペ

サーモンといくら

炙り帆立とキャビア

前菜

公魚南蛮漬け 蕾菜 芥子菜

新玉葱ソース掛け

矢柄黄身揚げ 白魚 たららの芽

フオアグラ粕漬 蒸し蕪鼈甲飴

細魚寿司 芽生姜

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜

柚香ドレッシング掛け

季節のお造り三種

焼物

鮮魚塩焼 行者大蒜と黄蘗お浸し

花山葵卸和え 色茗荷

煮物

九絵柔煮と干し大根 土鍋仕立て

進肴

黒毛和牛フィレステーキ

焼野菜 ポン酢添え

食事

蛸烏賊と新生姜炊き込みご飯

赤出汁 香の物

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

桜葛餅ゼリー

尾崎牛しゃぶしゃぶ

伊勢海老と春野菜

五〇、〇〇〇円

先付

ホワイトアスパラムースのカナッペ

サーモンといくら 帆立とキャビア

前菜

蛸烏賊と庄内浅葱辛子酢味噌和え

虎魚塩焼 蚕豆蜜煮

蛤天婦羅 たららの芽化粧揚げ 百合根

鮮魚のにぎり寿司 芽生姜

お造り

隠岐の島産炙り岩牡蠣

柚香ドレッシング掛け

お造り二種盛り合わせ

焼物

活け伊勢海老炭火焼

進肴

尾崎牛ロースしゃぶしゃぶ

和風コンソメ仕立て

食事

稲庭うどん または

桜海鮮ばらちらし寿司

伊勢海老の味噌汁

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

わらび餅と桜ジェラート

※入荷状況により食材に変更が生じる場合もございます。
※料金に別途サービス料を加算させていただきます。