

雅

八〇〇〇円

先付け

ずわい蟹 刻み筍 菜の花浸し 糸雲丹

蒸物

小茶碗蒸し
汲み上げ湯葉 百合根
蕪雲飴 いくら

造り

本日のお造り盛り合せ
山葵 大葉 芽紫蘇 あしらひ

焼肴

金目鯛照焼き
酢取り野菜 金柑蜜煮
お浸し 糸花鰹

合肴

天婦羅彩々盛り合せ
又は
真鯛昆布蒸し
嵯峨豆腐 菊菜 丹波しめじ 梅人參
割りポン酢

温物

季節の饅頭
筍 春菊 梅麩 生姜 餡掛け

食事

鯛飯 又は 白御飯
香の物 留椀

水物

季節の果物ゼリー掛け

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
上記料金にサービス料 13%と消費税を別途加算させていただきます。

先付け

胡麻豆腐 菜の花 いくら
割り出しジュレ
子持ち若芽 方蓮草 糸花鰹

吸物

蛤真丈 白木海月
撥人参 貝割れ 木の芽

造り

本日のお造り盛り合せ
大葉 山葵 菊花 あしらひ

組肴

鱈利休焼き
酢取り野菜 柚子甘露煮
和牛ローストビーフ
添之野菜 和風ソース 山葵

揚物

天婦羅彩々盛り合せ

温物

百合根饅頭
筍 青菜 梅人参 降り柚子
旨出し餡掛け

食事

握り寿司と細巻き盛り合せ
留椀

水物

季節の水物盛り合せ
コアントローゼリー掛け

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
上記料金にサービス料 13%と消費税を別途加算させていただきます。

花暦

一七〇〇〇円

前菜

ずわい蟹 鯛酒蒸し
芹 筍 お多福豆 露生姜 生海苔ジュレ
菜の花胡麻浸し 糸雲丹

吸物

薄葛仕立て
甘鯛酒蒸し 蕪 桔梗菜 炙り干し子
松葉柚子

造り

本日のお薦め盛り合せ
芽甘草 山葵 大葉 花穂紫蘇 あしらひ

焼肴

きんき西京焼き
酢取り野菜 金柑蜜煮 お浸し 糸花鰹

合肴

和風ローストビーフ
鳴門蓮根 姫慈姑 針じゃが芋
ピンクペッパー 和風ソース掛け 粒マスタード

温物

陸虎河豚 鰯炙り 嵯峨豆腐 菊菜 梅人参
丹波占地 焼き葱 薬味 酢橘 割りポン酢

食事

鯛飯 香の物 留椀
又は
蟹雑炊 香の物

水物

季節の果物盛り合せ

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
上記料金にサービス料 13%と消費税を別途加算させていただきます。