

卯月 おすすめ

【前菜】

方蓮草胡麻浸し	一〇〇〇円
小松菜芥子浸し	一〇〇〇円
烏賊酒煎り卵の花和え	一〇〇〇円
桜葛豆腐と菜の花 いくら	一二五〇円
旨出しジュレ	
春鱒と胡麻豆腐 旬菜	一九〇〇円

【吸物】

若竹吸物 木の芽	一六五〇円
黄身真丈 白木海月 青梗菜	一九〇〇円
鮎魚女真丈 桜花 春野菜 木の芽	二七〇〇円

【焼肴】

鱈路味噌焼き 酢取り野菜	二〇〇〇円
金目鯛山椒焼き 酢取り野菜	二五〇〇円
のど黒木の芽焼き お浸し	三五〇〇円
オーガニックビーフフィレステーキ	三五〇〇円
添え野菜 和風ソース	〃



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。
記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

【温物】

小茶碗蒸し 汲み上げ湯葉 小芋

いくら 餡掛け

百合根餅 桜葉包み 餡掛け

若竹煮 鯛の子旨煮

はかた地鶏卵メ 笹搔き牛蒡 春野菜

木の芽

のれそれ柳川風 独活 こごみ

一 一五〇円

一 二五〇円

二 〇〇〇円

二 二五〇円

二 二五〇円

【御飯】

桜海老御飯 香の物 留椀

春野菜雑炊 香の物

一 〇〇〇円

一 二五〇円



食材などの都合により変更となる場合がございます。当社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。

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。