

# 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

一 一五〇円

いくら 餡掛け

百合根餅 桜葉包み 餡掛け

一 二五〇円

若竹煮 鯛の子旨煮

二 〇〇〇円

はかた地鶏卵メ 笹搔き牛蒡 春野菜

二 二五〇円

木の芽

のれそれ柳川風 独活 こごみ

二 二五〇円

【御飯】

桜海老御飯 香の物 留椀

一 〇〇〇円

春野菜雑炊 香の物

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。