

雅

九九〇〇円

先付け

枝豆腐
海老芝煮 タピオカ セルフイーユ
南京播り流し

蒸し物

小茶碗蒸し
鱈焼き浸し 汲み上げ湯葉 陸蓮根
銀箔掛け

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

糸縊鯛 オープン焼き 黄身酢ソース
牛蒡チップス ズッキーニ アイコトマト
卸し玉葱ドレッシング

合肴

鯛煮付け
牛蒡 小芋 三度豆 針生姜 木の芽
又は
天婦羅彩々盛り合せ

焚合せ

蛸柔煮 六方芋揚げ煮 戎南京 長茄子揚げ煮
青菜 和芥子 降り柚子 冷し餡掛け

御飯

茶飯 枝豆 又は 白ご飯
香の物 留椀

水物

季節の水物盛り合せ

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。
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。

先付け

枝豆腐 叩き湯葉 いくら 旨出しジュレ
方蓮草と紅芋茎浸し 糸花鰹
炙り鱧 胡瓜 防風 卸しポン酢

吸物

帆立真丈 タピオカ 透かし冬瓜
鶴菜 木の芽

造り

本日のお造り盛り合せ
大葉 山葵 金魚草 あしらひ

組肴

天然鱸山椒焼き 酢取り野菜
和牛ローストビーフ 煎り胡麻
和風ソース スプラウト 焼き野菜添え
ピーマンのビシソワーズ セルフイーユ

揚物

天婦羅彩々盛り合せ

温物

玉蜀黍饅頭
隠元豆 紅葉麩 旨出し餡 卸し生姜

食事

握り寿司と細巻き盛り合せ
留椀

水物

季節の果物と和風プリン

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。

花暦

二〇二〇年

前菜

平貝酒煎り 海老酒煎り
アスパラガス ヤングコーン マイクロトマト
セルフィーユ 旨出しジユレ 降り柚子

吸物

のどくろ汐蒸し 翡翠茄子 白木海月
青梗菜 木の芽

造り

本日のお造り盛り合せ
山葵 大葉 花穂紫蘇 あしらひ

焼肴

金目鯛木の芽焼き 茄子柚子味噌田楽
旬菜浸し 糸花鰹
酢取り野菜 押し寿司 玉蜀黍搔揚げ

合肴

黒毛和牛冷しゃぶ
ズッキーニ 淡路玉葱 ブロッコリースプラウト
針唐辛子 煎り胡麻ドレッシング 卸しポン酢

温物

瀬戸内産鱧玉メ
笹がき牛蒡 小芋 絹さや 木の芽

御飯

茶飯 香の物 留椀
又は
もずく雑炊 香の物

水物

旬の果物盛り合せ

※特別会席の為、ライフ&スタイルのクレイジーウエ enz デー
パーティー券はご利用いただけません。

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。