

先付け

胡桃豆腐
 海老芝煮 セルフイーユ 割り出しジュレ
 方蓮草と茸胡麻浸し 針するめ

蒸物

小茶碗蒸し
 百合根 真鱈汐蒸し 蕪卸し 柚子 銀飴

造り

本日のお造り盛り合せ
 山葵 大葉 芽紫蘇 紅芯大根 あしらい

焼肴

鱈利休焼き 菊蕪 押し寿司 白板昆布
 黒豆松葉 若水菜湯葉和え とび子

合肴

真鯛煮付け 牛蒡 孫芋 三度豆
 針生姜 木の芽
 又は

糸縹 鯛薄衣揚げ 白舞茸 根菜 クレソン
 ビーツソース

温物

合鴨ロースと餅々豆腐揚げ出し
 木の葉人参 笹打ち葱 茸飴掛け

御飯

占地御飯 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。
 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

胡桃豆腐 くこの実 セルフイーユ
割り出しジュレ

鱈白子 胡瓜 ポン酢ジュレ
ラディッシュ 芽葱
方蓮草舞茸胡麻浸し 糸花鰹

吸物

木海月真丈 金頭酒蒸し
霜降り平茸 鶴菜 木の葉人参 松葉柚子

造り

本日のお造り盛り合せ
大葉 山葵 菊花 あしらひ

組肴

寒鰯若狭焼き 酢取り野菜
近江蒟蒻 分葱 いくら 酢味噌和え
オーガニックビーフフィレ肉 添え野菜
和風ソース 粒マスタード

揚物

天婦羅盛り合せ

焚合せ

信田巻き 里芋 舞茸 青菜 降り柚子

御飯

握り寿司と細巻き寿司盛り合せ
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。

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

二二二〇〇円

前菜

北寄貝と貝柱 浅葱の芽 霜降り平茸 いくら
紅芯大根 芥子酢味噌掛け 土佐酢ジュレ

吸物

丸仕立て
鱈鰻頭 焼き餅 平茸 青梗菜 ぶぶあられ
露生姜

造里

本日のお造り盛り合せ
山葵 大葉 花穂紫蘇 あしらひ

焼肴

萩産甘鯛若狭焼き 酢橘 お浸し 糸花鰹
河豚唐揚げ 菊蕪 黒豆松葉刺し 山椒塩

合肴

和牛ローストビーフ
旬菜 焼き蓮根 針じゃが芋 クレソン
ピンクペッパー 和風ソース掛け

煮物

寒鰯奉書巻き うるい菜 芹 針柚子

御飯

占地御飯 香の物 留椀 又は
茸雑炊 三つ葉 香の物

水物

季節の果物盛り合せ

※特別会席の為、ライフ&スタイルの
クレイジーウエンズデー・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。