

# 皐月のおすすめ一品

## 【前菜】

大阪しろ菜と薄揚げ浸し	糸花鰹	一〇〇〇円	
蓬豆腐 海老酒煎り	柚子味噌	一一五〇円	
旨出しジュレ			
新順才 とろろ	陸蓮根	いくら	一一五〇円
蛸湯洗い	独活香梅和え	蛇の目胡瓜	一七〇〇円

## 【吸物】

鯛飛龍頭	鳴門若芽	貝割れ	露生姜	二〇〇〇円
木の芽				
穴子真丈	青き海苔	鶴菜	木の芽	二二五〇円

## 【温物】

小茶碗蒸し	鱧汐蒸し	湯葉	小芋	一一五〇円
餡掛け				
蓮根饅頭	隠元豆	菖蒲麩		一二五〇円
干し海苔餡掛け				
甘鯛蓮蒸し	山葵	銀餡		二七〇〇円

## 【焼肴】

伊佐木若狭焼き	酢取り野菜と浸し	二二五〇円
金目鯛木の芽焼き	酢取り野菜と浸し	二五〇〇円
太刀魚若狭焼き	又は塩焼き	三一五〇円
酢取り野菜と浸し		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

【合着】

牛頬肉柔煮 赤味噌仕立て 白髪葱 二九〇〇円

カリフラワー ブロッコリー 山椒粉

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

和牛ローストビーフ 季節の野菜添え 三七〇〇円

粒マスタード

【御飯】

浅利御飯 香の物 留椀 一〇〇〇円

梅粥 ちりめん山椒 三つ葉 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