

二の丸コース



先付

北寄貝と独活の若草和え
海苔佃煮

お椀

桜鯛と新じゃが芋桜葉包み
実豌豆すり流し 針独活 人参

お造り

本日の水揚げ

焼八寸

金目鯛酒塩焼き 山菜出汁巻き
島らっきょう餡

螢烏賊と春キヤベツ 黄身酢

鮑と石蓴天婦羅

煽り烏賊と生唐墨和え

桜鯛袱紗焼き

桜海老とトマト鍋

稚貝 新玉葱 蓬麩 ロメインレタス

食事

才巻海老と春野菜天婦羅せいろ
汁 分葱 大根卸し 塩

甘味

大納言最中 きな粉のていらみす
季節のフルーツ よりお好みの一品

八八〇〇

(税込)

北の丸コース



先付

北寄貝と独活の若草和え

海苔佃煮

お椀

桜鯛と新じゃが芋桜葉包み

実豌豆すり流し 針独活 人参

お造り

本日の水揚げ

凌ぎ

筍と新若布かき揚げ蕎麦

地芽 鰹

焼八寸

金目鯛酒塩焼き 山菜出汁巻き

島らつきよう餡

螢烏賊と春キャベツ 黄身酢

鮑と石蓴天婦羅

煽り烏賊と生唐墨和え

桜鯛袱紗焼き

強肴

和牛ローストビーフ

彩り野菜マリネ 二色のソースで

穴子の柳川釜炊き(ご飯)

香の物汁

甘味

大納言最中 きな粉のていらみす

季節のフルーツ

よりお好みの一品

11000

(税込)

本丸コース



先付

蛍烏賊と春キャベツ酢浸し

新玉葱 黄身酢

お椀

桜鯛と新じゃが芋桜葉包み

実豌豆すり流し 針独活 人参

お造り

本日の水揚げ

焼物

金目鯛酒塩焼き

山菜出汁巻き 島らっきょう餡

鍋

桜海老とトマト鍋

稚貝 新玉葱 蓬麩 ロメインレタス

食事

才巻海老と春野菜天婦羅せいろ

汁 分葱 大根卸し 塩

甘味

大納言最中 きな粉のていらみす

季節のフルーツ
よりお好みの一品

六六〇〇

(税込)