

# 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)