

二の丸コース



先付

鯛の子旨煮と春キャベツ浸し

新馬鈴薯 クコの实

吸物

蟹饅頭 石蓴海苔仕立て

針生姜

お造り

本日の水揚げ

凌ぎ

穴子と胡瓜の粽寿司

焼八寸

伊佐木酒塩焼き 木の芽卸し 酢橘

うずらの皮蛋と新生姜白和え

鮪と雲丹味噌漬け手巻き 芽葱

干し筍と露旨煮

キン。ハ出汁巻き

天豆腐 銀餡 艾生姜

煮物 長崎天然真鯛汐煮 花山椒

茄子 牛蒡 スナックエンドウ

才巻海老と季節野菜の天婦羅せいろ

食事

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

稚鮎山椒煮 アス。ハラと黄韭浸し

(税込)

吸物

鮑葛叩きと天豆真丈

沢煮仕立て 針生姜

お造り

本日の水揚げ

凌ぎ

白魚天婦羅蕎麦

地芽 鰹

焼八寸

太刀魚酒塩焼き 木の芽卸し 酢橘

うずらの皮蛋と新生姜白和え

鮪と雲丹味噌漬け手巻き 芽葱

干し筍と落旨煮

キン。ハ出汁巻き

強肴

和牛もも肉と季節野菜の香味和え

茄子 新玉葱。パプリカ かもじ葱

食事

毛蟹とヤングコーン釜炊きご飯

三つ葉汁 香の物

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