

本丸コース



先付

鯛の子旨煮と春キャベツ浸し
新馬鈴薯餡 クコの実

(税込)

吸物

蟹饅頭 石蓴海苔仕立て
針生姜

お造り

本日の水揚げ

焼物

伊佐木酒塩焼き 木の芽卸し
酢橘

煮物

和牛もも山椒煮 季節野菜添え
茄子 パプリカ 新玉葱

食事

才巻海老と季節野菜の天婦羅せいろ

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