

二の丸コース



先付

日向和え

才巻 陸蓮根 蓮根 黒豆

吸物

鱧真丈

白瓜 パプリカ 柚子

お造り

本日の水揚げ

凌ぎ

岩水雲酢 艾生姜

焼八寸

鱧油焼き たて酢

夏野菜ラタトゥイユ

玉蜀黍とゴーヤかき揚げ 塩昆布
青煮梅

つぶ貝唐墨和え

黒大根

酢の物

合鴨白蒸しと海月胡瓜酢

ルバーブジャム コリンキー

食事

天婦羅せいろ

大根卸し 分葱汁

甘味

季節のフルーツ大福

八八〇〇

(税込)

北の丸コース



先付

毛蟹と無花果胡麻酢掛け

モロヘイヤ

吸物

鱧真丈 才巻葛叩き

白瓜 パプリカ 柚子

お造り

本日の水揚げ

凌ぎ

山形だし汁蕎麦 艾生姜

焼八寸

鮎一夜干し たて酢

夏野菜ラタトゥイユ

玉蜀黍とゴーヤかき揚げ 塩昆布

青煮梅

つぶ貝唐墨和え

黒大根

強肴

トマトすき焼き

新玉葱 卵黄 バジル

食事

白海老と新生姜釜炊きご飯

ブロッコリー 刻み海苔汁

甘味

季節のフルーツ大福

11000

(税込)

本丸コース



先付

日向和え

才巻 陸蓮根 蓮根 黒豆

吸物

鱧真丈

白瓜 パプリカ 柚子

お造り

本日の水揚げ

焼物

鱸油焼き たて酢

玉蜀黍とゴーヤかき揚げ 塩昆布
青煮梅 黒大根

酢の物

合鴨白蒸しと海月胡瓜酢

ルバーブジャム コリンキー

食事

天婦羅せいろ

大根卸し 分葱汁

甘味

季節のフルーツ大福

六六〇〇

(税込)