

二の丸コース



先付

蛤とロメインレタス浸し

玉蜀黍すり流し、パプリカ
とろろするめ

吸物

田毎真丈

山伏茸 貝割れ 柚子

お造り

本日の水揚げ

凌ぎ

茸南蛮と法蓮草浸し 鰹

焼八寸

銀聖塩麴焼き

松茸フライ 万願寺タルタル レモン

無花果と新銀杏白和え

ゴーヤ佃煮

水雲酢

紫頭巾

冷鉢

和牛冷しゃぶ

コリンキー 赤玉葱 陸蓮根

胡麻ポン酢 柚子

食事

天婦羅せいろ蕎麦

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

蒸し鮑と水茄子黄身酢掛け
パプリカ 法蓮草

(税込)

吸物

田毎真丈
鱧葛叩き 貝割れ 柚子

お造り

本日の水揚げ
合鴨と滑子冷や汁蕎麦 かもし葱

凌ぎ

金目鯛塩麴焼き

焼八寸

松茸フライ 万願寺タルタル レモン
無花果と新銀杏白和え

ゴーヤ佃煮

水雲酢

紫頭巾

冷鉢

和牛冷しゃぶ
コリンキー 赤玉葱 陸蓮根

胡麻ポン酢 柚子

食事

銀聖と季節の茸釜炊きご飯
いくら 柚子汁

甘味

季節のフルーツ大福

11000

本丸コース



先付

蛤とロメインレタス浸し
玉蜀黍すり流し、パプリカ
とろろするめ

吸物

田毎真丈
山伏茸 貝割れ 柚子

お造り

本日の水揚げ

焼物

銀聖塩麴焼き
無花果と新銀杏白和え
ゴーヤ佃煮

冷鉢

和牛冷しゃぶ
コリンキー 赤玉葱 陸蓮根
胡麻ポン酢 柚子

食事

薩摩芋と紫蘇の実釜炊きご飯
汁

甘味

季節のフルーツ大福

六六〇〇

(税込)