

二の丸コース

八八〇〇

(税込)



※写真はイメージです。

先付

合鴨と白葱浸し

黄味酢

茗荷

パプリカ

山菜

吸物

蛤真丈

牛蒡

独活

柚子

お造り

本日の水揚げ

口直し

天豆腐

銀餡掛け

艾生姜

焼八寸

桜鱒柚庵焼き

木の芽卸し

スナッフエンドウと鳥貝桜花白和え

割り干し大根胡麻酢和え

粽寿司

干し筍旨煮

唐墨

揚物

桜海老とアスパラの春巻き

ヤングコーン天婦羅

獅子唐

レモン

食事

浅利冷や汁蕎麦

芽葱

艾生姜

甘味

きなこのていらみす

大納言最中

よりお好みの一品

本丸コース



※写真はイメージです。

六六〇〇

(税込)

先付

合鴨と白葱浸し

黄味酢 茗荷 パプリカ 山菜

吸物

蛤真丈

牛蒡 独活 柚子

お造り

本日の水揚げ

焼物

かます酒塩焼き 木の芽卸し

スナッフエンドウと鳥貝桜花白和え
割り干し大根胡麻酢和え

揚物

桜海老とアスパラの春巻き

ヤングコーン天婦羅

獅子唐 レモン

食事

浅利冷や汁蕎麦 芽葱 艾生姜

甘味

きなこのていらみす

大納言最中

よりお好みの一品