

# 二の丸コース

# 八八〇〇

(税込)



先付

つぶ貝とロメインレタス浸し

玉蜀黍すり流し マイクロトマト

吸物

鱧真丈 白瓜 パプリカ 椎茸 柚子

お造り

本日の水揚げ 山路を登りながら

口直し

法蓮草と占地酢浸し 鰹

焼八寸

鱸油焼き 蓼葉ソース

夏野菜ラタトゥイユ

穴子と紅生姜かき揚げ

辛子蓮根

青煮梅

黒大根(割り干し大根)

煮物

合鴨と丸茄子の胡麻ダレ掛け

コリンキー 万願寺唐辛子 白髪葱

食事

山形だし汁蕎麦 海老ばら揚げ 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

# 北の丸コース

11000

(税込)



先付

鮑酒蒸しと焼き茄子浸し  
ずんだ餡掛け 茗荷

吸物

鱧真丈 才巻海老葛叩き  
白瓜 パプリカ 椎茸 柚子

お造り

本日の水揚げ

凌ぎ

白山形だし汁蕎麦

焼八寸

鮎一夜干し 蓼葉ソース  
夏野菜ラタトゥイユ

穴子と紅生姜かき揚げ

辛子蓮根

青煮梅

黒大根(割り干し大根)

強肴

トマトすき焼き 新玉葱 卵黄 バジル

食事

毛蟹釜炊きご飯 ブロッコリー 煎り玉  
汁 香の物

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

# 六六〇〇

(税込)



※写真はイメージです。

先付

つぶ貝とロメインレタス浸し  
玉蜀黍すり流し マイクロトマト

吸物

鱧真丈  
白瓜 パプリカ 椎茸 柚子

お造り

本日の水揚げ

焼物

鱸油焼き 蓼葉ソース  
青煮梅 辛子蓮根 黒大根(割り干し大根)

煮物

合鴨と丸茄子の胡麻ダレ掛け  
コリンキー 万願寺唐辛子 白髪葱

食事

天婦羅せいろ蕎麦  
きなこのていらみす

甘味

大納言最中

よりお好みの一品