

二の丸コース

八八〇〇

(税込)



※写真はイメージです。

先付

あこや貝と春野菜浸し
煎り玉

吸物

五目稻荷真丈
紅白梅 万能葱 柚子

お造り

本日の水揚げ

凌ぎ

細巻き寿司 がり

焼八寸

鰯西京焼き 柴漬け卸し
鰯オイル蒸し 大豆旨煮
新玉葱と豆苗浸し 鰹

鍋

飛鳥鍋 粕汁仕立て

食事

白菜 水菜 牛蒡 人参 白葱
天婦羅せいろ

甘味

大納言小豆の最中 あんぽ柿クリーム

北の丸コース

11000

(税込)



※写真はイメージです。

先付

唐墨餅磯辺揚げ

吸物

五目稻荷真丈 才巻海老葛叩き

お造り

本日の水揚げ

凌ぎ

淡雪蕎麦 鶏卵 青海苔

焼八寸

真名鰹西京焼き 柴漬け卸し

鰯オイル蒸し 大豆旨煮
新玉葱と豆苗浸し 鰹

白魚と梅のかき揚げ

野菜ピクルス

強肴

和牛ロースと雲子の治部煮 粟麩 水菜 柚子

食事

河豚釜炊きご飯 葉大蒜 分葱 針生姜

甘味

大納言小豆の最中 あんぽ柿クリーム