

二の丸コース

八八〇〇

(税込)



※写真はイメージです。

先付

帆立貝とうるい浸し
焼き椎茸 芹 切り胡麻

吸物

桜鯛と青海苔真丈
人参 落 木の芽

お造り

本日の水揚げ

凌ぎ

穴子握り寿司 がり

焼八寸

鱸油焼き 蓼ソース

干し筍旨煮
天豆腐 銀餡 艾生姜
割り干し大根胡麻酢

揚物

桜海老とアスパラ磯辺揚げ

食事

浅利冷や汁蕎麦
芽葱 艾生姜

ヤングコーン天婦羅 獅子唐

甘味

甘夏のブラマンジェ ミント

北の丸コース

11000

(税込)



※写真はイメージです。

先付

才巻海老と汲み湯葉

うるい 鱈甲餡かけ 艾生姜 花穂紫蘇

吸物

桜鯛と青海苔真丈

白魚葛たたき 人参 落 木の芽

お造り

本日の水揚げ

凌ぎ 浅利冷や汁蕎麦 芽葱 艾生姜

焼八寸 伊佐木酒塩焼き 蓼ソース

干し筍旨煮

天豆腐 銀餡 艾生姜

割り干し大根胡麻酢

強肴 和牛ロース葛煮 新玉葱 山椒餡掛け

食事 金目鯛と分葱釜炊きご飯

針生姜 刻み茗荷

甘味 甘夏のブラマンジェ ミント