

# 二の丸コース

# 八八〇〇

(税込)



※写真はイメージです。

先付

帆立オイル蒸し 土佐酢ジュレ

海葡萄 ミニ陸蓮根 根芋 アボカド

吸物

玉蜀黍豆腐

鱈風干し 茗荷子 柚子

お造り

本日の水揚げ

焼物

カマス 柚庵焼き

焼き茄子のずんだ和え 無花果田楽

凌ぎ

白海老寿司 茗荷寿司

煮物

鰻と蓮根餅のべつこう餡 生姜 新銀杏

揚物

蛸の紫蘇揚げ 伏見唐辛子射込み

食事

阿波尾鶏と新生姜の炊き込みご飯

甘味

あんみつ 白玉 大納言 フルーツ

マンゴープリン 杏露酒ジュレ

シャインマスカット大福 よりお好みの一品

# 北の丸コース

11000

(税込)



※写真はイメージです。

先付

帆立オイル蒸し 土佐酢ジュレ

海葡萄 ミニ陸蓮根 根芋 アボカド

吸物

冬瓜すり流し 湯葉真丈 茗荷子 柚子

お造り

本日の水揚げ

焼物

甘鯛雲丹焼き 合鴨ロース 緑酢

無花果 田楽

凌ぎ

徳島産 半田素麺

干し貝柱と海老のスープ 生姜かもじ葱

冷やし鉢

宮崎牛の冷しゃぶ 石川芋 万願寺とうがらし

揚げ物

鱧紫蘇揚げ もろこし春巻き

蓮根ずんだ射込み 煎出汁

食事

鰻の炊き込みご飯

甘味

あんみつ 白玉 大納言 フルーツ

マンゴープリン 杏露酒ジュレ

シャインマスカット大福 よりお好みの一品

# 料理長おまかせコース 一四三〇〇

(税込)

その日の仕入れに合わせて  
料理長が腕を奮うおまかせコースです  
※メニューは一例です

先付 季節の先付

吸物 季節の吸物

お造り 本日の水揚げ

凌ぎ 旬の一品

焼物 本日の鮮魚

強肴 季節の強肴

食事 本日の釜炊ご飯

甘味 本日の甘味



※写真はイメージです。