

二の丸コース

八八〇〇

(税込)

先付 鮫肝 車海老 法蓮草 菊花 とんぶり柚子みぞれ

椀物 蟹真丈 焼椎茸 京人参 つるな 柚子

お造り 本日の水揚げ

焼物 鰯南蛮焼き 紫芋花豆金団 明太蓮根 たたみいわし

凌ぎ 赤貝辛子味噌 分葱 うど 若布 茗荷

煮物 (炊き合わせ)海老芋 鴨治部煮

菊菜 すだれ麩 大黒しめじ 水わさび

揚物 白子の湯葉揚げ 平茸 青唐 赤卸し 天出汁

食事 浅利の大根めし 芹 薄揚げ もみのり

甘味 柚子のヨーグルトムース 季節のフルーツ

土佐文旦のゼリー寄せ

黒糖わらび餅 抹茶アイス 苺 煮小豆

よりお好みの一品

北の丸コース

11000

(税込)

先付 鮫肝 車海老 法蓮草 菊花 とんぶり柚子みぞれ

椀物 くえ葛打ち 炊椎茸 京人参 つるな 柚子

お造り 本日の水揚げ

焼物 まながつお味噌柚庵 紫芋花豆金団 明太蓮根 たたみいわし

凌ぎ 赤貝辛子味噌 分葱 うど 若布 茗荷

煮物 (炊き合わせ)海老芋 鴨治部煮

菊菜 すだれ麩 大黒しめじ 水わさび

揚物 白子の湯葉揚げ 平茸 青唐 赤卸し 天出汁

食事 鰯牛蒡ご飯 京人参 大根 軸三つ葉

甘味 柚子のヨーグルトムース 季節のフルーツ

土佐文旦のゼリー寄せ

黒糖わらび餅 抹茶アイス 苺 煮小豆

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)

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 本日の釜炊きご飯

甘味 本日の甘味