

# 二の丸コース

八八〇〇

(税込)

先付 柚子釜 穴子の蒸し鮓 車海老 絹さや 花びら生姜

椀物 浅利真丈 薄氷椀 新若布 わらび 京人参 木の芽

お造り 本日の水揚げ

焼物 鱈の味噌柚庵焼き 菜の花胡麻辛し和え 金柑蜜煮

煮物 (炊き合わせ) 寒堀筍 落信田巻き 助子 豆苗

揚物 鱈白子おかき揚げ 飯蛸木の芽揚げ 天豆 赤おろし 天出汁

食事 白魚紅梅ご飯 ピース ゆかり 赤出汁 香の物

甘味 ほうじ茶ぜんざい

# 北の丸コース

11000

(税込)

先付 柚子釜 穴子の蒸し鮓 車海老 絹さや 花びら生姜

椀物 鰯粕汁 大根 人参 薄揚げ 牛蒡 蒟蒻 青葱

お造り 本日の水揚げ

焼物 金目鯛 落味 噌焼き 菜の花 胡麻 辛子和え 金柑蜜煮

凌ぎ 花山葵 鶏ささみ 昆布~~×~~ もみのり

煮物 (炊き合わせ) 寒堀筍 落信田巻き 助子 豆苗

揚げ物 たら白子 おかき揚げ 飯蛸木の芽揚げ 天豆 赤おろし 天出汁

食事 白魚紅梅ご飯 ピース ゆかり 赤出汁 香の物

甘味 苺と抹茶のムース 二見ゼリー アングレーズソース

# 料理長おまかせコース

一四三〇〇

(税込)

前菜

鮑大船煮 花山葵鶏ささ身 鯖千枚巻き 海老手毬寿司 柊

椀物

鰯粕汁 大根 人参 薄揚げ 牛蒡 蒟蒻 青葱

お造り

本日の水揚げ

焼物

金目鯛露味噌焼き 菜の花胡麻辛子和え 金柑蜜煮

凌ぎ

ローストビーフ マッシュポテト クレソンのサラダ

煮物

くえちり 水菜 下仁田葱 舞茸 葛切り

揚げ物

筍鳴門揚げ 飯蛸木の芽揚げ 赤おろし 天出汁

食事

生雲丹とえんどう豆 土鍋ご飯 切り胡麻 赤出汁 香の物

甘味

苺と抹茶のムース 二見ゼリー アングレーズソース