

# 二の丸コース

八八〇〇

(税込)

先付 蓬豆腐 才巻 うるい 防風 旨出汁

椀物 白魚真丈 あおさ海苔 わらび 花卉人参 木の芽

お造り 本日の水揚げ

焼物 桜鱒菜種焼き 落とじゃこの伽羅煮 天豆蜜煮

煮物 筍土佐煮 飯蛸 鯛の子 たららの芽揚げ浸し 木の芽

揚げ物 穴子とアスパラ東寺揚げ 花びらゆり根 蛭烏賊黄味揚げ 山菜

食事 桜鯛の土鍋ご飯 桜花 金紙玉子 三つ葉

甘味 本日のデザート

# 北の丸コース

11000

(税込)

先付 赤貝 海松貝 わらび 菜の花 土筆 辛子黄味酢掛け

椀物 蟹飛龍頭うすい豆すり流し 花びら人参 独活 木の芽

お造り 本日の水揚げ

焼物 甘鯛からすみ焼 落とじゃこの伽羅煮 天豆蜜煮

凌ぎ 桜海老とうるいの煮浸し

煮物 筍土佐煮 飯蛸 鯛の子 たららの芽揚げ浸し 木の芽

揚物 穴子とアスパラ東寺揚げ 花びらゆり根 蛭烏賊黄味揚げ 山菜

食事 桜鯛の土鍋ご飯 桜花 三つ葉 金紙玉子

甘味 苺のティラミス

# 料理長おまかせコース

一四三〇〇

(税込)

前菜

赤貝 海松貝 わらび 菜の花 土筆 辛子黄味酢掛け

椀物

蟹飛龍頭うすい豆すり流し 花びら人参 独活 木の芽

お造り

本日の水揚げ

焼八寸

甘鯛のからすみ焼き 露とじゃこの伽羅煮 天豆蜜煮 酢取り茗荷  
よもぎ麩田楽 螢鳥賊おかき揚げ

凌ぎ

桜海老とうるいの煮浸し

煮物

蛤と鯛の潮鍋 新若布 白葱 木の芽

強肴

和牛ステーキ クレソン トマト

食事

金目鯛の釜炊きごはん 三つ葉 筍

甘味

苺のティラミス