

# 二の丸コース

八八〇〇

(税込)

先付 車海老 からくさ豆腐 じゃがいも餡 ヤングコーン 旨出汁

椀物 湯葉真丈 結び鱧 順才 蓮芋 花柚子

お造り 本日の水揚げ

焼物 本ますずんだ焼き ミニトマト蜜煮 赤みずの胡麻和え

煮物 初夏の野菜煮合わせ 鶏そぼろ味噌

小芋 南瓜 蓮根 オクラ 生麩

揚物 穴子の春巻き 裏白椎茸 塩 レモン 梅だれ

食事 新牛蒡と地鶏の釜炊きごはん 赤出汁 香の物

甘味 本日のデザート

# 北の丸コース

11000

(税込)

先付 ぼたん海老 酒盗あん 長芋 わらび オクラ 茗荷

椀物 湯葉真丈 結び鱧 順才 蓮芋 花柚子

お造り 本日の水揚げ

焼物 いさき塩焼き 辛味大根 木の葉生姜 ミニトマト蜜煮 赤みず胡麻和え

凌ぎ 初鰹のたたき ポン酢ジュレ 新玉葱 茗荷 芽葱

煮物 和牛と実山椒の葛煮

揚物 稚鮎の新茶揚げ 裏白椎茸 塩 すだち

食事 新牛蒡と地鶏の釜炊きごはん 赤出汁 香の物

甘味 本日のデザート

# 料理長おまかせコース

一四三〇〇

(税込)

前菜

穴子粽寿司 鮑柔らか煮 根三つ葉と浅利のわさび浸し

椀物

あいなめ酒盗一夜干し 蓬麩 蓮芋 白葱 花柚子

お造り

本日の水揚げ

焼物

いさき塩焼き 辛味大根 木の葉生姜 ミニトマト蜜煮 赤みず胡麻和え

凌ぎ

初鰹のたたき ポン酢ジュレ 新玉葱 茗荷 芽葱

煮物

伊勢海老 具足煮 翡翠茄子 かもし葱 生姜

強肴

稚鮎の新茶揚げ 裏白椎茸 塩 すだち

食事

毛蟹の釜炊きご飯 赤出汁 香の物

甘味

本日のデザート