

二の丸コース

八八〇〇

(税込)

先付

穴子焼霜 マイクロトマト 翡翠茄子 才卷 茗荷
スナップエンドウ 花穂 吉野酢

椀物

玉子豆腐 鱧葛打ち 冬瓜 順才 梅肉 柚子

お造り

本日の水揚げ

焼物

すずき実山椒焼き 丸十蜜煮 白瓜かみなり干し

凌ぎ

合鴨ロース トマト 無花果 アスパラ 胡麻だれ

煮物

蓮根餅 青唐 まこもだけ きくらげ 生姜 蟹餡

揚げ物

鱧の紫蘇揚げ ペコロス とうもろこし豆板 青唐辛子 塩 すだち

食事

蛸と小芋の釜炊きごはん 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

穴子焼霜 マイクロトマト 翡翠茄子 才卷 茗荷
スナップエンドウ 花穂 吉野酢

椀物

鱧と新玉葱の小鍋 壬生菜 湯葉 実柚子

お造り

本日の水揚げ

焼物

鮎の塩焼き 丸十蜜煮 白瓜かみなり干し たで酢

凌ぎ

かます棒寿司 新生姜

強肴

和牛ステーキ 実山椒ソース 胡瓜 アスパラ
ヤングコーン もろみそ

揚物

鱧蛇籠揚げ ペコロス とうもろこし豆板 青唐辛子 塩 すだち

食事

蛸と小芋の釜炊きごはん 赤出汁 香の物

甘味

ヨーグルトムースのブルーベリーソース掛け 季節のフルーツ

料理長おまかせコース

一四三〇〇

(税込)

前菜

毛蟹 キヤビア 長芋 蓮芋 花穂 蟹味噌ソース

椀物

鱧と新玉葱の小鍋 壬生菜 湯葉 実柚子

お造り

本日の水揚げ

焼物

鮎の塩焼き 九十蜜煮 白瓜かみなり干し たで酢

凌ぎ

かます棒寿司 新生姜

強肴

和牛ステーキ 実山椒ソース 胡瓜 アスパラ

揚物

ヤングコーン もろみそ

揚物

目板鰯の琥珀揚げ とうもろこし豆板 伏見唐辛子 ちり酢

食事

のどぐろ釜炊きごはん 大葉 ごま 赤出汁 香の物

甘味

ヨーグルトムースのブルーベリーソース掛け 季節のフルーツ