

二の丸コース

八八〇〇

(税込)

先付

鱧の湯引き オクラ ブロッコリー マイクロトマト
トマトのジュレ

椀物

枝豆真丈 茂魚葛打ち 小メロン 順才 柚子

お造り

本日の水揚げ

焼物

鮎の一夜干し たで焼き 新丸十レモン煮 海月と糸瓜の酢漬

凌ぎ

穴子と万願寺唐辛子の焼浸し 茗荷 一味

冷やし煮物

焼き茄子 冬瓜 小芋 絹さや 帆立の貝柱あん 生姜

揚げ物

すずきの蛇籠揚げ とうもろこし豆板 ペコロス 青唐辛子 赤卸し 天出汁

食事

稲庭うどん鱈の冷や汁仕立て 加賀太胡瓜 大葉

甘味

本日のデザート

北の丸コース

11000

(税込)

先付

鱧の湯引き オクラ ブロッコリー マイクロトマト
トマトのジュレ

椀物

枝豆真丈 茂魚葛打ち 小メロン 順才 柚子

お造り

本日の水揚げ

焼物

鰻の山椒焼き 新丸十レモン煮 海月と糸瓜酢漬

凌ぎ

穴子と万願寺唐辛子の焼浸し 茗荷 一味

冷やし煮物

焼き茄子 冬瓜 小芋 絹さや 帆立の貝柱あん 生姜

鍋物

夏野菜と和牛のすき焼き 玉葱 トマト ブツキニー

食事

鮎ご飯 三つ葉 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)

蓮の葉盛り

紫うに 車海老 スナツプエンドウ ブロッコリー
酢立のジュレ

椀物

牡丹鱧 小メロン 順才 梅肉 青柚子

お造り

本日の水揚げ

焼物

鰻の山椒焼き 新九十蜜煮 海月と糸瓜の酢漬け

凌ぎ

茄子素麺 鶉の温玉 オクラとろろ 柚子

強肴

鮑米粉揚げ 冬瓜 木耳 万願寺唐辛子餡 生姜

揚物

夏野菜と和牛のすき焼き 玉葱 トマト ズッキーニ

食事

鮎ご飯 三つ葉 赤出汁 香の物

甘味

水羊羹 青梅蜜煮