

二の丸コース

八八〇〇

(税込)

先付 早春野菜の白子掛け 海松貝 筍 菜の花 うるい 青海苔餡

椀 蟹真丈 薄氷椀 つる菜 梅人参 木ノ芽

お造り 本日の水揚げ

焼物 金目鯛 露味噌焼き 山くらげ旨煮 赤蕪

凌ぎ 飯蛸と花山葵のお浸し 削り節

煮物 大根 車海老 京人参 霞春菊 そぼろあん 木ノ芽

揚物 公魚の曙揚げ たらの芽 ごとみ 塩 レモン

食事 白魚の紅梅ご飯 ピース ゆかり

甘味 本日のデザート

北の丸コース

11000

(税込)

先付 早春野菜の白子掛け 海松貝 筍 菜の花 うるい 青海苔餡

椀替小鍋 鰯の粕鍋 蒟蒻 牛蒡 人参 大根 葱

お造り 本日の水揚げ

焼物 金目鯛落味噌焼き 山くらげ旨煮 赤蕪

凌ぎ 飯蛸と花山葵のお浸し 削り節

煮物 大根 鮑大船煮 京人参 霞春菊 木ノ芽

揚物 公魚の曙揚げ たらの芽 ころもみ 塩 レモン

食事 和牛すきやき釜炊きご飯 白滝 玉葱 葱

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

鰯の生姜煮

河豚皮煮凍り

赤貝ぬた和え

このわた

一口稻荷寿司

椀替小鍋

鰯の粕鍋

蒟蒻

牛蒡

人参

大根

葱

お造り

本日の水揚げ

焼物

伊勢海老のホワイトソース焼き

山くらげ旨煮

赤蕪

凌ぎ

金目鯛藁焼き

菜の花

割ポン酢ジュレ

煮物

大根

鮑大船煮

京人参

霞春菊

木ノ芽

強肴

焼白子の煎り出汁

そばがき

筍

たらの芽

赤おろし

葱

食事

和牛すきやき釜炊きご飯

白滝

玉葱

葱

甘味

本日のデザート