

二の丸コース

八八〇〇

(税込)

先付

穴子の焼霜 ひすい茄子 ミニおくら 車海老 生揚げ みょうが 吉野酢 わさび

椀物

白魚 塩蒸し 玉子豆腐 菜の花 木の芽 篠 若布 花びらうど

お造り

本日の水揚げ

焼物

あいなめ山椒焼き 鴨口ース のびる 山桃

凌ぎ

赤貝の辛子味噌 分葱 うるい みょうが むらめ

煮物

蛸の桜煮 ひじき高野巻き 石川小芋 落 天豆

揚物

筍のはさみ揚げ 山菜の天ぷら 藻塩 醋橘

食事

豌豆ご飯 切り胡麻 赤出汁 香の物

水菓子

マンゴープリン 季節のフルーツ 桂花陳酒のジュレ

北の丸コース

一一〇〇〇

(税込)

先付

穴子の焼霜 ひすい茄子 ミニおくら 車海老 生揚げ みょうが 吉野酢 わさび

椀物

あいなめ葛打ち よもぎ麩 わらび 針うど 木の芽

お造り

本日の水揚げ

焼物

太刀魚 新じやが包み焼き 鴨ロース のびる 山桃

凌ぎ

赤貝の辛子味噌 分葱 うるい みょうが むらめ

煮物

蛸の桜煮 ひじき高野巻き 石川小芋 路 天豆

揚物

筍のはさみ揚げ 山菜の天ぷら 藻塩 醋橘

食事

鯛の菜種土鍋ご飯 桜海老 菜の花 いくら 煎り玉 赤出汁 香の物

水菓子

苺あんみつ 苺アイス 抹茶寒天 白玉 桜の花

料理長おまかせコース

一四三〇〇

(税込)

先付

みる貝 赤貝 浜防風 菜の花 みょうが 黄味酢掛け

椀物

あいなめ葛打ち よもぎ麩 わらび 針うど 木の芽

お造り

本日の水揚げ

焼物

太刀魚新じゃが包み焼き 鴨ロース のびる 山桃

凌ぎ

和牛のたたき ポン酢ジユレ 新玉葱 貝割 ラディッシュ

煮物

白魚 玉締め 牛蒡 三つ葉 ピース

揚物

稚鮎の春巻き 裏白椎茸 たらの芽 木の芽酢味噌

食事

筍と阿波尾鶏 土鍋ご飯 赤出汁 香の物

甘味

苺あんみつ 苺アイス 抹茶寒天 白玉 白いちご 桜の花