

# 二の丸コース

八八〇〇

(税込)

先付

ホワイトアスパラ豆腐

車海老

スナップ豌豆

キャビア

防風 旨出し

椀物

浅利真丈

鱧一塩

蓮芋

じゅんさい

花柚子

お造り

本日の河岸より

焼物

いさきの塩焼き

辛味大根

細いんげんと地鶏の胡麻和え

ミニトマト蜜煮

たたみいわし

凌ぎ

五三竹

露

樋湯葉

系がき

一味

煮物

初夏の野菜煮

丸茄子

南瓜

生麩

蓮根

おくら

青柚子

台物

稚鮎と山菜の天ぷら

たらの芽

行者にんにく

藻塩

酢橘

食事

新牛蒡と三元豚のトンぱん

赤こんにゃく

三つ葉

赤出汁

香の物

水菓子

柏餅

# 北の丸コース

11000

(税込)

先付

ホワイトアスパラ豆腐

車海老

スナッパ豌豆

キャビア

防風

旨出し

椀物

めばるの葛打ち

蓮真丈

五三竹

白髪葱

木の芽

お造り

本日の河岸より

焼物

ふっこの雲丹焼き

細いんげんと地鶏の胡麻和え

ミニトマト蜜煮

たたみいわし

凌ぎ

初かつおのたたき

新玉葱

芽葱

みょうが

ラディッシュ

ポン酢ジュレ

煮物

鴨と新じゃがの葛煮

ピース

あいこ

わさび

台物

目板鰯のそば粉揚げ

島らつきょう

アボカド

青のりおろし

天出汁

食事

新牛蒡と三元豚のトンぱん

赤こんにゃく

三つ葉

赤出汁

香の物

水菓子

びわのコンポート

さくらんぼ

キウイ

ライチのシャーベット

# 料理長おまかせコース

一四三〇〇

(税込)

先付

あわびのやわらか煮 若布 長芋 おくらとろろ 天豆 生姜の酢ゼリー 花穂

椀物

めばるの葛打ち 蓮真丈 五三竹 白髪葱 木の芽

お造り

本日の河岸より

焼物

ふつこの雲丹焼き 細いんげんと地鶏の胡麻和え ミニトマト蜜煮 たたみいわし

凌ぎ

初かつおのたたき 新玉葱 芽葱 みょうが ラディッシュ ポン酢ジュレ

煮物

鴨と新じゃがの葛煮 ピース あいこ わさび

台物

目板鰯のそば粉揚げ 島らっきょう アボカド 青のりおろし 天出汁

食事

のどぐろ 梅しそ ご飯 赤出汁 香の物

水菓子

びわのコンポート さくらんぼ キウイ ライチのシャーベット