

二の丸コース

八八〇〇

(税込)

先付

翡翠茄子 南瓜 白ばい貝酒煎り

ミニアスパラ 利休あん 生姜 花穂

椀物

かますの風干し 胡麻豆腐 ミニおくら みょうが 柚子

お造り

本日の河岸より

焼物

太刀魚 山椒焼き 丸十レモン煮 白瓜雷干し 谷中生姜 もろ味噌

凌ぎ

鮎と夏野菜の南蛮漬け 茄子 パプリカ 胡瓜 焼葱

煮物

穴子と冬瓜 共地あん 細いんげん 生姜 木の芽

台物

蛸の紫蘇揚げ 蓮根 伏見唐辛子 赤おろし 天出汁

食事

もずく 雑炊 いくら わさび 香の物

水菓子

水羊羹 ラムレーズンシャーベット さくらんぼ

北の丸コース

11000

(税込)

先付 翡翠茄子 南瓜 白ばい貝酒煎り ミニアスパラ 利休あん 生姜 花穂

椀物 鱧の葛打ち 玉子豆腐 冬瓜 じゅんさい 梅肉 柚子

お造り 本日の河岸より

焼物 若鮎の塩焼き たで酢 丸十レモン煮 白瓜雷干し 谷中生姜 もろ味噌

凌ぎ 新もずく酢 かますの風干し 伏見唐辛子

煮物 鰻の飛龍頭 真菰草 椎茸 パプリカ 煎り出汁 一味葱 山椒おろし

台物 花ズッキーニつぼみ揚げ とうもろこし豆板 酢橘 藻塩

食事 蛸と小芋の土鍋ご飯 みょうが 赤出汁 香の物

水菓子 杏仁ムースと季節のフルーツ マンゴーソース

料理長おまかせコース

一四三〇〇

(税込)

先付

北海道産むらさききうに 酢橘のジユレ
翡翠茄子 ミニアスパラ ブロッコリー

椀物

鱧の葛打ち 玉子豆腐 冬瓜 じゅんさい 梅肉 柚子

お造り

本日の河岸より

焼物

若鮎の塩焼き たで酢 丸十レモン煮 白瓜雷干し 谷中生姜 もろ味噌

凌ぎ

新もずく酢 かますの風干し 伏見唐辛子

煮物

鰻の飛龍頭 真菰草 椎茸 パプリカ 煎り出汁 一味葱 山椒おろし

台物

あわびの唐揚げ とうもろこし豆板 肝だれ 酢橘

食事

蛸と小芋の土鍋ご飯 みょうが 赤出汁 香の物

水菓子

杏仁ムースと季節のフルーツ マンゴーソース