二の丸コース

九五〇〇

(税込)

先付 車海老 帆立 大徳寺麩 蛇腹胡瓜 おくらとろろ 黄味酢

椀物 冬瓜 すり流し 南瓜豆腐 蟹 ミニアスパラ みょうが 柚子

お造り 本日の河岸より

焼物 鰯のずんだ焼き 万願寺焼浸し 山桃 辛子蓮根

凌ぎ 冷し湯葉 生うに 鼈甲餡 山葵

煮物 賀茂茄子 丸炊き 蛤黄味煮 車海老芝煮 絹さや 生姜 削り節

台物 鱧のアスパラ巻き 島らつきょう パプリカ 赤おろし 天出汁

食事 鮎雑炊 椎茸 三つ葉 もみ海苔 香の物

水菓子 フルーツあんみつ 西瓜 メロン キウイ バナナ 寒天 白玉 赤えんどう豆

北の丸コース

11000

(税込)

先付 車海老 帆立 大徳寺麩 蛇腹胡瓜 おくらとろろ 黄味酢

椀物 冬瓜 すり流し 南瓜豆腐 蟹 ミニアスパラ みょうが 柚子

お造り 本日の河岸より

焼物 すずきの塩焼き うにのサバイヨンソース 万願寺焼浸し 山桃 辛子蓮根

凌ぎ 和牛の冷しゃぶ キャベツ アーリーレッド 貝割 トマト

煮物 賀茂茄子 丸炊き 蛤黄味煮 車海老芝煮 絹さや 生姜 削り節

台物 鮎の竜田揚げ 無花果田楽 伏見唐辛子 酢橘

食事 鱧のトマトご飯 枝豆 煎りうに 赤出汁 香の物

水菓子 白桃と紅茶のかき氷 パッションフルーツ マンゴーソース

料理長おまかせコース

一五〇〇〇

(税込)

前菜

毛蟹 銀糸瓜 アボカド 新銀杏

キャビア 白ワイン白酢 酢ゼリー 花穂

椀物

あわびの沢煮椀 長葱 牛蒡 うど 人参 三つ葉 背脂 胡椒

お造り

本日の河岸より

焼物

すずきの塩焼き ういのサバイヨンソース 万願寺焼浸し 山桃 辛子蓮根

凌ぎ

和牛の冷しゃぶ キャベツ アーリーレッド 貝割 トマト

煮物

鰻と冬瓜の博多 ちんげん菜 白髪葱 生姜

台物

鮎の竜田揚げ 無花果田楽 伏見唐辛子 酢橘

食事

鱧のトマトごはん 枝豆 煎りうに 赤出汁 香の物

水菓子

白桃と紅茶のかき氷 パッションフルーツ マンゴーソース