

# 二の丸コース

九五〇〇

(税込)

先付 平日あん肝白菜巻き 日野菜 白子裏ごし 芽葱 花穂 ポン酢ジュレ

椀物 鰯の粕汁 大根 京人参 薄揚げ こんにゃく 牛蒡 長葱 一味

お造り 本日の河岸より

焼物 真鱈山椒焼き 山くらげ胡麻和え

うど梅酢漬け

凌ぎ 北寄貝辛子味噌 分葱 若布 じゃが芋

煮物 蓮根餅 糸より 蟹あん掛け 三つ葉 生姜

台物 公魚曙揚げ 牡蠣と芹海苔巻き 銀杏 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 ミックスベリーのチーズムース 季節のフルーツ

# 北の丸コース

11000

(税込)

先付 平目あん肝 白菜巻き 日野菜 白子裏ごし 芽葱 花穂 ポン酢ジュレ

椀物 鴨つみれ 焼もち 京人参 大根 つる菜 柚子

お造り 本日の河岸より

焼物 甘鯛うに焼き 山くらげ胡麻和え

うど梅酢漬け

凌ぎ 北寄貝辛子味噌 分葱 若布 じゃが芋

煮物 蓮根餅 糸より 蟹あん掛け 三つ葉 生姜

台物 公魚曙揚げ 牡蠣と芹海苔巻き 銀杏 赤おろし 天出汁

食事 鯰と牛蒡 土鍋ごはん 赤出汁 香の物

水菓子 白小豆羹の冷し柚子あん掛け 黒豆 金時豆 ペパーミント

# 料理長おまかせコース

一五〇〇〇

(税込)

## 前菜

生子みぞれ掛け あわび大船煮 蟹手まり鮓  
鰻八幡巻き ししやも黄味焼き

## 椀物

鴨つみれ 焼もち 京人参 大根 つる菜 柚子

## お造り

本日の河岸より

## 煮替り

蕪蒸し 穴子 車海老 百合根 銀杏 木耳 わさび

## 焼物

甘鯛うに焼き 山くらげ胡麻和え  
うど梅酢漬け

## 中皿

白子グラタン 蛤 浅利 牡蠣 ブロッコリー

## 台物

すっぽんのかき揚げ 長葱 生姜 青唐 大根おろし 天出汁

## 食事

鰯と牛蒡 土鍋ごはん 赤出汁 香の物

## 水菓子

白小豆羹の冷し柚子あん掛け 黒豆 金時豆 ペパーミント