

二の丸コース

九五〇〇

(税込)

先付

菜の花 辛子浸し

飯蛸旨煮

菜種 糸かき

椀物

白魚 新若布 篠

京人参 大根

玉子豆腐

ぶぶあられ

木の芽

お造り

本日の河岸より

焼物

尾長鯛 路味噌焼き

花わさび 杏金団

たたみいわし

凌ぎ

あん肝 りんご酢味噌

分葱 松の実 針柚子

煮物

天蕪信田巻き 助子 わらび

梅人参 木の芽

台物

大椎茸 かき衣揚げ

れんこん 雪の下 赤おろし 天出汁

食事

浅利とベーコン節の稻庭うどん 九条葱 一味

水菓子

ほうじ茶ぜんざい

北の丸コース

一一〇〇〇

(税込)

先付	根芋 白魚 塩蒸し 甘海老 篠 天豆 青のり酢
椀物	薄氷椀 蟹真丈 焼椎茸 菜の花 大根 柚子
お造り	本日の河岸より
焼物	おこぜ 山椒焼き 花わさび 杏金団 たたみいわし
凌ぎ	あん肝りんご酢味噌 分葱 松の実 針柚子
煮物	天蕪信田巻き 助子 わらび 梅人参 木の芽
台物	子持ち昆布 あおさ揚げ 山菜の天ぷら 藻塩
食事	金目鯛 土鍋ごはん 筍 ピース 切り胡麻 赤出汁 香の物
水菓子	梅最中 豆乳プリン 季節のフルーツ

料理長おまかせコース

一五〇〇〇

先付

根芋 白魚 塩蒸し 甘海老 篠 天豆 青のり酢

椀物

薄氷椀 蟹真丈 焼椎茸 菜の花 大根 柚子

お造り

本日の河岸より

焼物

おこぜ 山椒焼き 花わさび 杏金団 たたみいわし

凌ぎ

このわたの小茶碗蒸し 百合根 なめこ 芽葱

煮物

ふぐ白子とそばがき 煎り出汁 青唐 赤おろし もみのり 葱

台物

子持ち昆布 あおさ揚げ 山菜の天ぷら 藻塩

食事

金目鯛 土鍋ごはん 箍 ピース 切り胡麻 赤出汁 香の物

水菓子

梅最中 豆乳プリン 季節のフルーツ

(税込)