

二の丸コース

九五〇〇

(税込)

先付 ほたるいか 甘海老 長芋 わらび 針うど 酒盗あん

椀物 平目の沢煮椀 浜防風 牛蒡 三つ葉 人参 長葱 胡椒

お造り 本日の河岸より

焼物 桜鯛の春香焼き 新じゃが田楽 うに豌豆 のびる

凌ぎ 浅利と根三つ葉の胡麻味噌和え もみのり

煮物 牛タンやわらか煮 焼大根 新玉葱 たらの芽揚げ浸し 辛子

台物 筍はさみ揚げ 白魚紫蘇揚げ こごみ 藻塩

食事 しらす土鍋ごはん 青のり 黄味醤油 赤出汁 香の物

水菓子 桜もち

北の丸コース

11000

(税込)

先付 地蛤のムース うるい 若布 うど 煎りからすみ

椀物 あいなめ葛打ち よもぎ麩 みょうが 花びら大根 木の芽

お造り 本日の河岸より

焼物 桜ますの山椒焼き 新じゃが田楽 うに豌豆 のびる

凌ぎ 浅利と根三つ葉の胡麻味噌和え もみのり

煮物 牛タンやわらか煮 焼大根 新玉葱 たららの芽揚げ浸し 辛子

台物 筍はさみ揚げ 白魚紫蘇揚げ ころもみ 藻塩

食事 しらす土鍋ごはん 青のり 黄味醤油 赤出汁 香の物

水菓子 桜のテリーヌとうぐいす餅 季節のフルーツ

料理長おまかせコース

一五〇〇〇

(税込)

先付 地蛤のムース うるい 若布 うど 煎りからすみ

椀物 あいなめ葛打ち よもぎ麩 みょうが 花びら大根 木の芽

お造り 本日の河岸より

焼物 桜ますの山椒焼き 新じゃが田楽 うに豌豆 のびる

凌ぎ 太アスパラ あわびやわらか煮 わさび

煮物 伊勢海老 具足煮 長葱 翡翠ナス 針生姜

台物 めばる筍巻き ほたるいか黄味揚げ こごみ 木の芽みぞれ出汁

食事 鯛めし土鍋ごはん 赤出汁 香の物

水菓子 桜のテリーヌとうぐいす餅 季節のフルーツ