

あかね

一五、〇〇〇円

前菜

おかひじき 白だつ お浸し かに

ほたるいか 自家製沖漬け

さざえ 肝酢味噌和え 独活

焼かます 笹鮓 菖蒲ゆり根

鱈細引き 島おくら千切り

かれない 昆布締め 焼ヤングコーン 昆布塩

お吸物

あいなめ 葛打ち 茶そうめん

椎茸 青味 人参 花柚子

焼物

時知らず 照焼

黒豚新キャベツ 夏柑焼 谷中生姜

煮物

丸茄子 加賀太きゅうり 揚げだし

春しゃやこ 天ぷら ミニトマト 浅月 生姜 旨出汁

お食事

新生姜ごはん 四万十ごり 醤油煮

香の物 止椀

お食後

西瓜

令和七年

※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます

折敷にて

前菜

一、茶そうめん 雲丹 新じゅん菜

旨出汁 マイクロトマト

一、小鮎煮浸し 木の芽 こしあぶら

お造り

鰹土佐造り

あおりいか 薬味 生姜

かれいうす造り 赤おろし ぼん酢

お吸物

鱧葛打ち あおさ豆腐 青味 人参 山葵

焼物

伊佐木照焼

丸茄子 たたきおくら

ヤングコーン 谷中生姜

煮物

無花果 小芋 黒胡麻味噌

帆立貝 人参 隠元 ふり柚子

天ぷら

季節の盛り合わせ天ぷら

天出汁 大根おろし 塩 レモン

若布 独活 胡瓜 茗荷 胡麻

お食事

新生姜ごはん 桜えび

香の物 止椀

お食後

季節の果物盛り合わせ

令和七年

※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます

葵

三〇,〇〇〇円

前菜

一、茶そうめん 雲丹 新じゆん菜

旨出汁 マイクロトマト

一、白海老笹寿司 菖蒲ゆり根

一、小鮎煮浸し 木の芽 こしあぶら

お吸物

ホワイトアスパラガスすり流し

時知らず炙り マッシュルーム 青味 花柚子

お造り

こちうす造り 潮スープ 浅月

本鮪 伊佐木焼霜

とり貝 花丸胡瓜 芽物 山葵 塩

焼物

えぼ鯛 夏柑焼 谷中生姜

おこぜ唐揚げ 野菜スープあん 芽葱

煮物

丸茄子油煮 鱧木の芽煮

新ごぼう 小芋 人参 青味

止肴

和牛サーロイン土鍋蒸し

黄韭 長芹 新玉葱 姫竹 万願寺

醤油たれ 柚子胡椒

お食事

お好みにて

お食後

季節の果物盛り合わせ

令和七年

※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます