

あかね

一五,〇〇〇円

前菜

アスパラガス焼浸し めじ節

煮穴子桜葉鮓 酢どり浜防風

お花見団子

百合根 いか団子 鶏肝つくね

筍 ほたて 木の芽味噌和え 花びら百合根

鱈たたき 薬味

お吸物 うすいえんどう すり流し

桜海老 椎茸 花びら人参 山葵

焼物 めばる塩焼 山菜湯葉あん

赤万願寺

煮物 ぜんまい信田巻 新じゃが

子持ちいか 鯨 桜人参 落 木の芽

お食事 鯛胡麻茶漬け 大葉 海苔 茗荷

花山葵醤油漬け

お食後 マンゴー 苺

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

萩

二三、〇〇〇円

折敷にて

前菜

ほたるいか うるい 辛子酢味噌

稚鮎唐揚げ わらび白和え 花びら百合根

お造り

ほうぼう めばる

いか 季節の芽物 山葵

初鰹土佐造り 茗荷 生姜

お吸物

あいなめ葛打ち

新牛蒡 青味 人参 花柚子

焼物

桜鱒塩焼 酢橘 染めおろし

京筍木の芽田楽 ころもみ

煮物

桜鯛煮つけ 新じゃが

鯛の子 白子 菜の花 振り柚子

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 酢の物

お食事

うすいえんどう 玉子とじうどん 桜えび 三つ葉

めじ節おにぎり 香の物

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

新もずく とり貝 芋 諸胡瓜

稚鮎唐揚げ わらび白和え

鯛の子 白海老 雲丹 醤油ジュレ こしあぶら

お吸物

桜海老すり流し 新じゃが 海老オイル

青味 木の芽

お造り

あいなめ 皮 薬味 ぼん酢

本鮪とろ 平貝

北寄貝 さより 季節の芽物 山葵 塩

焼物

えぼ鯛塩焼 酢橘 谷中生姜

ホワイトアスパラガスオイル焼 ほたるいか味噌

煮物

京筍煎り出汁

さざえ たらの芽 肝おろし 浅月

止肴

和牛ひれ肉ロースト 照焼ソース

四万十すじ青海苔パン粉焼

のびる 新蓮根 新牛蒡 行者大蒜 黄味魚醤

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