

あかね

一五、〇〇〇円

前菜

升入れ 新ピース含ませ 丸人参

丸干し鰯唐揚げ 煎り大豆

落信田巻

のれそれ 日向夏 割りぼん酢 紅葉おろし

白身昆布締め 煎り酒ゼリー

なまこ このこかけ

お吸物

雲子飛龍頭 うぐいす菜 人参 柚子

焼物

鱈落味噌田楽

菜の花 はじかみ 花山葵おひたし

煮物

新筍 芝海老博多

氷魚うるい玉締め 梅人参 柚子

お食事

十三穀米 自然薯とろろ

落のとう きやら煮

香の物 止椀

お食後

でこぼん

令和七年 如月

萩会席

二二、〇〇〇円

塗板にて

前菜

一、氷魚 庄内浅月 辛子酢味噌 針ラレシ

一、平貝 海老 しめじ 青豆和え 梅パプリカ 柊木

お造り

鮪 白身

すみいか 季節の芽物 山葵 塩

お吸物

カリフラワーすり流し

伊勢海老玄米粉 椎茸 うぐいす菜 梅人参 山葵

焼物

ぶり焼浸し

うるい のびる 山葵菜

煮物

新筍 若布 炊き合わせ 蕨 菜の花 梅人参

天ぷら

季節の盛り合わせ

天出汁 大根おろし 塩 レモン

きざみ生野菜 くらげ

お食事

十三穀米おにぎり 鯛梅しそ

自然薯温そうめん 三つ葉 洗い葱 柚子

お食後

季節の果物盛り合わせ

令和七年 如月

葵会席

三〇,〇〇〇円

前菜

- 一、庄内浅月お浸し 青柳 針ラレシ
- 一、平貝 いか 青豆和え しめじ 梅パプリカ
- 一、床節旨煮 天豆 松葉

お吸物

- たらば蟹真丈 薄氷仕立て
- 椎茸 つくし うぐいす菜 梅人参 柚子

お造り

- 本鮪とろ 金目鯛
- 海老生揚げ 芽物色々 山葵
- さより 赤貝 うるい 黄にら からし味噌

焼物

- きんき一千し 落信田巻
- 鯛揚げ煮 煎り大豆 はじかみ 柊木
- はた赤蕪蒸し 銀あん

止肴

- からすみ 新筍 菜の花 かぎ蕨 木の芽
- 和牛ひれ肉 野菜味噌
- 百合根 山独活 たららの芽 万願寺

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 如月