

あかね

一五,〇〇〇円

前菜

ほたるいか琥珀寄せ 新ピース

花わさび 根芋 お浸し 赤貝 海苔

ホワイトアスパラガス 木の芽味噌

生鱒桜寿司 のびる天ぷら 花びら百合根

桜鯛 胡麻酢 浜防風

初鰹山かけ 海苔 山葵

お吸物

あさり蓬真丈スープ仕立て

春子椎茸 青味 人参 柚子

焼物

鱒山椒焼

敷新きやべつ はじかみ 天豆

煮物

春の吹き寄せ煮

新じゃが 独活 筍 桜人参

お食事

春告魚甘露煮 鯛の子 ころも 木の芽

落ご飯 でんぶ 落味噌

香の物 止椀

お食後

苺 生クリーム

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

13,000円

塗板にて

前菜 一、子持ち槍いか照煮

菜の花お浸し 花びら百合根

一、三色焼胡麻豆腐 あかもく かに 山葵

お造り 初鰹 桜鯛

平貝 季節の芽物 山葵 生姜 塩

お吸物 蛤潮仕立

蓬麩 花びら人参 木の芽

焼物 生鱒アスパラガス二色焼 はじかみ

煮物 飯蛸 新じゃが炊き合わせ

独活 桜人参 露 木の芽

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 鯉そば うるい 黄にら

洗い葱 七味

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、子持ち槍いか照煮

菜の花お浸し 花びら百合根

一、三色焼胡麻豆腐 あかもく かに 山葵

一、生鱒桜寿司 たらの芽天ぷら

お吸物 天豆すり流し 結び鱒

春子椎茸 桜海老 かぎ蕨 木の芽

お造り ほうぼう うす造り 浅月 ほん酢

本鮪 さより

平貝 北寄貝 春蘭 芽物色々 山葵

焼物 牛ひれ塩焼 行者にんにく 桜塩 はじかみ

焼蛤 露味噌

ホワイトアスパラ昆布メ炙り 黄味バター

煮物 めばる煮つけ

新じゃが 筍 露 針生姜 木の芽

止肴 桜鯛 ほたるいか 山菜鍋

うるい あまどころ 根芋 ごとみ

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