

あかね

一五,〇〇〇円

前菜

ほたるいか ころもみ 木の芽味噌

花わさび 根みつば お浸し かに もみ海苔

ホワイトアスパラガス 天ぷら

桜鯛手毬鮓 花びら百合根

生鱒昆布締め 浜防風 胡麻酢

初鰹山かけ 海苔 山葵

お吸物 結び鱈 玉地蒸し

春子椎茸 青味 人参 柚子

焼き物 あいなめ若狭焼き

菜の花ソース はじかみ 天豆

煮物 いいだこ 新じゃが炊き合わせ

独活 桜人参 ふき 木の芽

お食事 にしんそば うるい 洗い葱 七味

お食後 苺 生クリーム

令和八年 弥生

ランチタイムのみの提供となります

※内容は仕入れの都合により変更する場合がございます

萩会席

二三、〇〇〇円

塗板にて

前菜 一、子持ちちやりいか照り煮 菜の花お浸し 花びら百合根

一、新蓮根 ほたて 海老 木の芽味噌 ひなあられ

お造り 初鰹 桜鯛

平貝

季節の芽物 山葵 生姜 塩

お吸物 あさり豆腐スープ仕立て

春子椎茸 わらび 人参 柚子

焼き物 生鱒 ホワイトアスパラガス

ふき味噌 庄内浅月 はじかみ

煮物 めばる煮つけ

ごぼう 新じゃが たららの芽揚げ煮 針生姜 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 ふきご飯 ほたるいか時雨煮

香の物 止椀

お食後 季節の果物盛り合わせ

令和八年 弥生

※内容は仕入れの都合により変更する場合がございます

葵会席

三〇,〇〇〇円

前菜

- 一、子持ちちやりいか照り煮 菜の花お浸し 花びら百合根
- 一、新蓮根 ほたて 海老 木の芽味噌 ひなあられ
- 一、桜鯛手毬鮓 たらの芽天ぷら

お吸物

ホワイトアスパラガスすり流し

めばる 春子椎茸 青味 桜えび 白胡椒

お造り

ほうぼううす造り 浅月 ぼん酢

本鮪お造り さより

平貝 北寄貝

春蘭 芽物色々 山葵

焼き物

生鱒塩焼き 酢橘 染おろし はじかみ

焼き蛤 のびる

焼き空豆 雲丹 亀甲あん

煮物

花びらあいなめ照り煮

新じゃが 独活 わらび 針生姜 木の芽

止肴

和牛山菜すき焼き

筍 ころも 花山葵 うるい

ふきのとう 黄ニラ

お食事

お好みにて

お食後

季節の果物盛り合わせ

令和八年 弥生

※内容は仕入れの都合により変更する場合がございます