

あかね

一六、〇〇〇円

前菜

うすい豆 ほたるいか 酒盗バター

明日葉 かに お浸し 糸かつお

めばる香梅揚げ 青唐

北寄貝 こしあぶら白かけ 花びら百合根

鱈炭炙り漬け 長芋千切り 山葵

春しらす 生湯葉 粒マスタードあん

お吸物

あいなめ葛打ち

春子椎茸 青味 人参 花柚子

焼き物

越中ばい貝

新ごぼう 柳川 ごとみ 三つ葉 山椒

煮物

桜鯛煮つけ 新じゃが

鯛の子 白子 菜の花 振り柚子

お食事

新若布うどん 桜えび 三つ葉

しらすおにぎり 桜大根

お食後

マンゴー 苺

令和八年 卯月

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

二五、〇〇〇円

折敷にて

前菜

新もずく 北寄貝 芋 諸胡瓜

稚鮎煮びたし 木の芽 わらび白和え 花びら百合根

お造り

初鰹土佐造り 茗荷 生姜

ほうぼう 鯖炭炙り

いか 季節の芽物 山葵

お吸物

うすいえんどうすり流し

あいなめ 春子椎茸 花びら人参 和辛子

焼き物

桜鱒塩焼き 酢橘 染めおろし はじかみ

京筍 ほたるいか 飯蒸し 木の芽

煮物

長ひじき信田巻き

新じゃが 子持ちいか 桜人参 路 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

若布 独活 酢の物

お食事

桜鯛酒盗茶漬け 大葉 海苔 胡麻

新玉ねぎ溜まり漬け

お食後

季節の果物盛り合わせ

令和八年 卯月

※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

新もずく 赤貝 芋 諸胡瓜

稚鮎煮びたし 木の芽 わらび白和え 花びら百合根

鯛の子 白子 煮ごごり うすい豆

お吸物

桜海老すり流し 新じゃが 海老オイル

アスパラソバージュ 木の芽

お造り

あいなめ焼き霜 皮煮ごごり

本鮪とろ 平貝

がす海老 さより 季節の芽物 山葵 塩

焼き物

えぼ鯛塩焼き 酢橘 谷中生姜

ホワイトアスパラガスオイル焼き ほたるいか味噌

煮物

京筍煎り出汁

越中ばい貝 たららの芽 肝真丈 赤おろし 浅月

止肴

特選和牛湯葉とろしゃぶ

新玉ねぎ さなぎ茸 行者にんにく 亀甲あん

クレソン 花山椒

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 卯月

※内容は仕入れの都合により変更する場合がございます