

あかね

一六、〇〇〇円

前菜

渡り蟹 明日葉お浸し

小鮎煮浸し 木の芽

姫さざえ煮 菖蒲ゆり根

焼きかます笹鮓

あじなめろう 大葉 茗荷 生姜

白身うす造り 浅月 ぼん酢

お吸物

あいなめ葛打ち 茶そうめん

椎茸 青味 人参 花柚子

焼き物

時知らず照焼き

おかひじき黒豚巻 夏柑あん 谷中生姜

煮物

丸茄子 糸瓜 揚げ出し

春しゃこ天ぷら 旨出汁

浅月 生姜 花かつお

お食事

新生姜ご飯 ごりくぎ煮

香の物 止椀

お食後

西瓜

令和八年 臯月

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 菖蒲 アイリス

前菜 一、茶そうめん 雲丹 新じゅん菜

旨出汁 マイクロとまと

一、春しゃこ 加賀太胡瓜 白酢かけ

お造り 鰹土佐造り 青利いか 薬味 生姜

桜鯛松皮造り 白子醤油 山葵

お吸物 新蓮根すり流し 鶏真丈 椎茸 天豆

焼き物 おこぜ焼き浸し 潮スープ 九条葱

小鮎春巻き 木の芽味噌 紫芽

煮物 無花果 小芋 黒胡麻味噌

帆立貝 人参 青味 ふり柚子

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 胡瓜 茗荷 胡麻

お食事 新生姜ごはん 桜海老

香の物 止椀

お食後 季節の果物盛り合わせ

令和八年 皐月

※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

一、茶そうめん 渡り蟹 旨出汁 マイクロとまと

一、白海老笹鮎 菖蒲ゆり根

一、小鮎唐揚げ もろこしかき揚げ こしあぶら

お吸物

はも葛うち あおき豆腐 新じゅん菜

青味 人参 柚子

お造り

こちうす造り 薬味 ぼん酢

潮スープ煮こごり

しまあじ 縞海老 とり貝

花丸胡瓜 芽物 山葵

焼物

ほたて殻盛り

伊佐木 ほたて 雲丹そーす焼

ヤングコーン アスパラガス

煮物

賀茂茄子油煮 えぼ鯛揚げ煮

新ごぼう 小芋 人参 青味 柚子

止肴

和牛ひれロースト 新玉ねぎ酢

姫竹 クレソン 万願寺

お食事

お好みにて

お食後

季節の果物盛り合わせ

令和八年 皐月

※内容は仕入れの都合により変更する場合がございます