

初春の会席

寿ぎ

¥10,000

- 【前菜】 サーモン手毬寿司 日の出見立て
柚子カステラ玉子
海老艶煮 / 菜花白掛け / 黒豆蜜煮
- 【椀物】 紅白帆立真丈
- 【お造】 鮪 鯛 水鳥賊
- 【煮物】 天蕪旨煮 鴨治部煮
- 【強肴】 穴子一本揚げ
- 【食事】 じゃこ飯 味噌汁 香の物
- 【甘味】 抹茶わらび餅

あらたまの

¥13,000

- 【前菜】 クリームチーズ 鯛わた掛け
数の子土佐漬け
金柑蜜煮 / 車海老芝煮
柚子カステラ / 菜花白掛け / 黒豆蜜煮
- 【椀物】 蟹真丈
- 【お造】 中とろ 勘八 ボタン海老
- 【煮物】 天然鯛酒蒸しと蕪旨煮 煮卸し
- 【祝肴】 国産牛天ぷら 花山葵餡掛け
- 【食事】 じゃこ飯 味噌汁 香の物
- 【水菓子】

よりしろ 依代

¥16,500

- 【前菜】 クリームチーズ 鯛わた掛け
菜花と蟹保科和え / 金柑蜜煮
数の子土佐漬け / 車海老芝煮
柚子カステラ / 黒豆蜜煮
- 【椀物】 蟹真丈
- 【お造】 てっさ
- 【煮物】 金目鯛酒蒸し
蕪旨煮 生湯葉餡掛け
- 【祝肴】 伊勢海老天ぶら
- 【食事】 赤飯 味噌汁 香の物
- 【水菓子】

※写真はすべてイメージです

※各種割引不可

※仕入れにより料理内容が変わる場合がございます

※表示価格には消費税およびサービス料が含まれております

お子様

～12歳以下の子様限定とさせていただきます。～

お子様かご盛り膳

天ぷら盛り合わせ / 刺身 / フライドポテト
茶碗蒸し / 俵おにぎり 味噌汁 / デザート

※俵おにぎりは「白米」に変更できます

1ドリンク付き ¥3,500



一品料理

| | |
|---------------------|--------|
| 前菜3点盛り | ¥2,000 |
| 刺身5点盛り | ¥3,800 |
| 天ぷら盛り合わせ | ¥4,500 |
| 茶碗蒸し (30分程お時間を頂きます) | ¥1,500 |
| もずく酢 | ¥700 |
| たたみいわし | ¥1,300 |
| 香の物盛り合わせ | ¥1,300 |
| 香の物盛り合わせ (ハーフ) | ¥700 |
| 鶏の唐揚げ (3個) | ¥600 |
| ポテトフライ | ¥500 |
| サラダ | ¥600 |

その他お料理に関しましてはスタッフにお尋ねください

※写真はすべてイメージです

※各種割引不可

※仕入れにより料理内容が変わる場合がございます

※表示価格には消費税およびサービス料が含まれております

御膳

初春御膳

お昼のみ

¥6,500

【椀 物】 雑煮椀

～箱盛り～

紅白蒲鉾 / 柚子カステラ / 黒豆 / 栗金団
海老芝煮 / 笹麩 / 紅茶鴨 / 菜花白掛け

蛇腹胡瓜 / 春小鯛と千枚蕪 醋味噌掛け
造り（鯛）

天蕪旨煮 / 手羽先やわらか煮
海老天ぷら

【食 事】 じゃこ飯 香の物 味噌汁

【甘 味】 抹茶わらび餅



和御膳

¥6,000

前菜盛り合わせ / 天ぷら盛り合わせ / 煮物
お造り3点盛り / ご飯 / 味噌汁 / 香の物



刺身御膳

¥6,000

前菜盛り合わせ / 刺身盛り合わせ / 煮物
食事セット / デザート

※写真はすべてイメージです

※各種割引不可

※仕入れにより料理内容が変わる場合がございます

※表示価格には消費税およびサービス料が含まれております