

旬菜会席

先付 梅甘露煮 天盛り金粉

前菜 高苜蓿味噌漬け、黒豆松葉、鮑旨煮

菜の花、昆布め、数の子山葵

ラディツシユ、丁呂木、イクラ

造り 中トロ小角作り、島蛸、シヤコ貝 土佐醤油

花穂、氷皿

温物 蓮根饅頭 白味噌仕立て

鮫肝、木の芽、松の実、柚子、八子

合肴 和牛しゃぶしゃぶ

ちり酢、水菜、本しめじ、餅

箸留 冷し紅芋麺

酒盗胡麻よごし、彩り野菜、蒸し雲丹

強肴 寒鰯幽庵照り焼き

焼筍、ブロッコリー、焼トマト

伊勢海老黄味揚げ南蛮

揚げ人参、黄菊、紫菊

食事 ジャコ御飯

香の物 三種

止め椀 玉赤出し

甘味 シークワーサームース