

令和6年 5月

旬菜膳

@4,000円

先付

芹 桜海老浸し
有明海苔

嶺岡豆腐

山葵 鱈甲飴

温菜

新馬鈴薯すり流し

百合根 赤胡椒

主菜膳

小鉢

鮮魚サラダ仕立て

赤魚味噌漬け

丸十蜜煮 茗荷

蟹 蕃茄サラダ

紫芽

出汁巻玉子

染め卸し

鱧南蛮漬け

セルフィーユ 花穂

揚げ物

碓井豆真丈 鱈

パプリカ 檸檬

鶏つみれ

南瓜 人参 茄子

隠元 友地飴

煮物

鯛蒸仕立て

蕪 エリンギ

人参 水菜

食事

釜炊き御飯

新生姜 しらす 三つ葉

赤だし 香の物

デザート 季節物

ミニ懐石

@6,000円

先付

芹 桜海老浸し
有明海苔

ホワイトアスパラ豆腐

生うに 山葵 鱈甲飴

鱧南蛮漬け

セルフィーユ 花穂

吸物

鯛潮汁仕立て

蕪 人参 大黒占地

木の芽

造り

鮮魚盛り合わせ

あしらい一式

焼物

赤魚味噌漬け

酢取茗荷 南瓜カステラ

丸十蜜煮

帆立衣揚げ

青唐 酒盗クリーム

煮物

鶏つみれ

大根 南瓜 人参

茄子 隠元 友地飴

食事

釜炊き御飯

新生姜 しらす 三つ葉

香の物

盛り合わせ

止椀

赤だし

デザート

季節物