

春爛漫

御献立

先付

胡麻豆腐揚げ出し
生雲丹 山葵 花穂
青さ海苔餡掛け

吸物

油目葛打ち 筍 若布
桜人参 木ノ芽

造り

・鯛薄造り 白子ソース掛け 浅葱
・本鮪 烏賊このわた
あしらい一式

八寸

・干貝柱 菜種 浸し 揚スルメ
・アスパラ豆腐 和風コンソメゼリー
芹 花卉百合根
・蛸油霜 水雲酢 霰長芋 ふり柚子
・く京都なだ万とんかつ名物く
豚角煮カツ タラの芽フライ
和風タルタルソース
・苺 クリームチーズ 生ハム
オリーブ白醬油 セルフイーユ

煮物

車海老ビール衣揚
春大根 新じゃが芋 ペコ玉
桜人参 スナップエンドウ
赤味噌シチュー掛け

焼物

桜鱒木ノ芽焼
黒毛和牛ロース照焼
酢取茗荷

食事

※お好きな食事をお選び下さい。

・釜炊き白御飯
豚角煮 又は ちりめん山椒
・黒毛和牛 キャベツ 玉葱 人参
釜炊き御飯

差額税サ込二、〇〇〇円にて

★桜海老釜炊き御飯 三つ葉

香の物

止 椀

三種盛
赤だし

デザート

桜アイス 黒糖フィナンシェ