

令和7年 3月

お昼の懐石

@8,000円(9,680円)

先付 うるい菜黄味酢掛け

蛤 鯛の子 海老
三つ葉 花百合根

温菜 蝦夷鮑柔らか煮

白アスパラ
春の苦味 落の葉炙り
落の薑ジュレ

吸物 蕪汁春みぞれ仕立

海老身丈 新筍
名残り鰯オランダ(出世魚)
菜の花 霰金時 霰柚子

造り 石焼き

季節の酒盗石焼
博多の烏賊 真鯛

煮物 白魚玉メ

芹 うるい ごこみ
新玉葱 山椒

焼物 鱈菜種焼桜葉包み

三色団子 若桃

合肴 烏賊玉つまれ揚

青唐 煎りだし 薬味

食事 鯛茶漬け 白釜御飯

大葉 山葵
ほうじ茶

デザート 水饅頭

黄な粉 黒蜜
ぜんざい
柔らか餅

夜の懐石

@16,000円(19,360円)

先付 うるい菜黄味酢掛け

蛤 鯛の子 海老
三つ葉 花百合根

温菜 蝦夷鮑柔らか煮

白アスパラ
春の苦味 落の葉炙り
落の薑ジュレ

吸物 蕪汁春みぞれ仕立

海老身丈 新筍
名残り鰯オランダ(出世魚)
菜の花 霰金時 霰柚子

造り かんぱち薄造り

細魚
鱒の助昆布メ
新筍この子 菜の花
蝶々人参 あしらい

煮物 小鍋仕立

アラつゆ鍋
厚揚げ 椎茸旨煮 花卉人参
柚子胡椒 束ね水菜

強肴 ロブスター(伊勢海老)

西京味噌チーズ焼
パプリカ 茄子 ズッキーニ
セルフィーユ 金箔

酢の物 穴子白煮炙り

クリスピー甘だれ
酢取り胡瓜
ハニーマスタード

食事 鯛茶漬け 白釜御飯

大葉 山葵 ほうじ茶

デザート 水饅頭

黄な粉 黒蜜
桜アイス
塩桜
あまおう
練乳ソース ミント