

～ 花見会席 ～

先 附

旬菜和え
螢烏賊 菜の花
春甘藍 二十日大根
醤油ドレッシング

落金平

近江蒟蒻 蓮根 山椒卸し

椀 盛

清まし仕立て

春小鯛東寺巻き 台座豆腐

軸菜 梅肉 木の芽

造 里

旬肴盛り合わせ

飾り妻彩々

山葵 土佐醤油

焼 肴

鮎魚女香り焼き

鰯竜田揚げ うるい浸し

蚕豆密煮

煮 合

牛類柔らか煮
天麩合め 生麩 筍
バ子人参 春菊
芥子

食 事

筍御飯

赤出汁

または

温稲庭饅頭

洗い葱 美味出汁し

香 の 物

三種盛り

水 菓 子

季果盛り合わせ

六六〇円

Appetizers, Clear Soup, Sashimi, Grilled Dish, Steamed Dish,
Rice Boiled with Bamboo Shoots and Cooked and Miso Soup or Udon, Japanese Pickles, Dessert

¥6,600

All the rice we use in this restaurant is made in Japan.

当店では国産米を使用しております。

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.

表記料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。