

～ 夢見月会席 ～

先 附

甘海老黄身酢掛け
うるい 長芋 蛇腹胡瓜
茗荷 土佐酢

鶯豆腐

楚蟹 卸し芋 加美亜 美味ジュレ

椀 盛

清まし仕立て
鮎魚女 蕨 玉子豆腐
軸三つ葉 木の芽 梅肉

造 里

旬肴盛り合わせ
妻飾り花穂 山葵 土佐醤油

凌 ぎ

鰯春桜莖し
姫皮 桜花 山葵卸し 銀庵

焼 八 寸

桜鱒木の芽焼き
桜麩田楽 白身微塵粉揚げ
たらの芽浸し 菜の花寿し
猪口 螢烏賊酢味噌和え

炊 合 せ

合鴨活部煮
春大根 筍土佐煮 茗芽
花びら人参露 木の芽

強 肴

穴子揚げ出し
アスパラガス 茄子 白髪葱
パプリカ 生姜卸し

食 事

じゃこ梅茶漬け
三つ葉海苔霰 山葵
または

香 物

温水雲蕎麦
洗い葱 薄揚げ

水 菓 子

三種盛り
季果盛り合わせ

18,000円

Appetizers, Clear Soup, Sashimi, Small Appetizer, Grilled Dish,
Stewed Dish, Ochazuke or Mozuku Soba, Japanese Pickles, Dessert

¥14,000

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。