

～北海道～

御献立

前菜

公魚南蛮漬け 千枝蓮根 玉葱 人参
長芋粒味噌焼き 赤芽 海老黄身寿し 雪洞
蛤道明寺蒸し 桜菜 唐墨香煎 花卉百合根
季節野菜お浸し 煎り卵

お椀

桜海老と春きゃべつ 真丈 若芽 吹き流し野菜 蕨 白髪葱 柚子

造り

桜花氷盛り古ファン包み
季節旬魚三種盛り あしらい一式
天然塩 泡醤油

焼き物

旬魚照り焼き 筍 粟麩
かもし葱 行者大蒜 酢どり野菜

煮物

牛蒡饅頭香煎揚げ 生姜餡 海老 青味

食事

筍ご飯 鶏 筍 牛蒡 人参 薄揚げ 錦糸玉子 青味

留椀

田舎味噌仕立て 秀物 盛り合わせ ふりかけ

水物

ほうじ茶ムース ほうじ茶アイス 小倉餡 お茶煎餅 季節果物

桜花爛漫 料理長 唎酒師 小手川 実

下記料金には、サービス料10%と消費税10%を含む金額となっております。
仕入れ状況により、食材産地、メニュー内容が変わる場合がございます。
食材アレルギーのあるお客様は、当メニューはご利用いただけません。

杜氏賛歌がおススメする

お造り四種目に… 大ボタン海老 別途 + 1,936円
焼き八寸にもう一品… 北海道産和牛の炙り 別途 + 2,965円