

# 御献立

先付け 二種 新玉葱薄蒸し 新緑餡 確井豆

季節野菜お浸し 煎り卵

お椀 桜海老と春きざめつ 真丈 若芽

吹き流し野菜 蕨 白髪葱 柚子

向付け 白身魚と貝サラダ盛り 合混ぜ野菜 梅ドレッシング

オリーブキャビア 紫蘇 泡仕立て

焼き八寸 鴨肉香味焼き 筍 粟麩 かもじ葱 ピンクスッパ

公魚南蛮漬け 千枝蓮根 玉葱 人参

海老黄身寿し 雪洞 吉野酢 花卉百合根

長芋粒味噌焼き 赤芽

鰯 道明寺蒸し 唐墨香煎 桜葉

煮物 旬魚醤油クリームソース掛け 白菜 大根 青味

十二千五百円で大牡丹海老 烏賊の特上に変更出来ませす

食事 特製赤酢 華ちらし寿し 鮪 海老 うなぎ

桜てんぷ 椎茸蓮根中具 錦系玉子 青味 泡醤油

留椀 田舎味噌仕立て 香物 盛り合わせ

お選びいただけます

水物 1 日本酒ムース 酒粕アイス 小倉餡 酒粕煎餅 季節果物

2 ほろじ茶ムース ほろじ茶アイス 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