

御献立

先付け 新玉葱薄蒸し 新緑餡 確井豆 季節野菜お浸し 煎り卵

お椀 桜海老と春巻きづ 真丈 若芽 吹き流し野菜 蕨 白髪葱 柚子

向付け 白身魚と具サラダ盛り 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 かもし葱 ピンクツパー 花卉百合根

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

長芋粒味噌焼き 赤芽 鈴道明寺蒸し 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

強肴 **お選ひいただけます**

1 伊勢海老ステーキ 赤芽焼き

2 蒸し夕ラバ蟹 ぼん酢

3 河豚唐揚げしほり辛香油

4 北海道産和牛すき煮 温玉添え

食事 特製赤酢 特上華ちらし寿し 牡丹海老 鮪 烏賊 うなぎ

桜てんぷ 椎茸蓮根中具 錦糸玉子 青味 泡醤油

留椀 田舎味噌仕立て 香物 盛り合わせ

お選ひいただけます

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、メニュー内容が変更され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

焼き八寸にもう一品… 北海道産和牛の炙り 別途 + 2,965円