

# 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 木の芽 海老黄身春し 雪洞  
蛤道明寺蒸し 桜葉 唐墨香煎 花卉百合根  
季節の野菜お浸し 煎り卵

お椀

桜海老と高原きやべつ真丈 若芽 吹き流し野菜 蕨 白髪葱 袖

造り

花卉氷盛りセロファン包み  
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 ミニコーン 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

山路ご飯 鶏 蹄 牛蒡 人参 薄揚げ 錦糸玉子 青味

留椀

田舎味噌仕立て 香の物 盛り合わせ ふりかけ

水物

ほうじ茶のムース 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 剛酒師 小手川 実

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

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、食材の産地、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。