

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 桜海老と高原きやべつ真丈 若芽

吹き流し野菜 蕨 白髪葱 柚子

向付け 白身魚と貝のサラダ盛り 冷混ぜ野菜 梅ドレッシング

オリーブキャビア 紫蘇の泡仕立て

焼き八寸 鴨肉香味焼き ミニコーン 粟麩 かもじ葱 ピンクペッパー

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 木の芽

蛤の道明寺蒸し 唐墨香煎 桜景

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す

食事 特製赤酢の華ちらし寿し 鮪 海老 うなぎ

桜でんぶ 椎茸蓮根中具 錦系玉子 青味 泡醤油

留椀 田舎味噌仕立て 香の物 盛り合わせ

お運びいただけます

水物 1 日本酒のムース 酒粕アイス 小倉餡 酒粕煎餅 季節果物

2 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 唎酒師 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、サービスク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。