

夕餉

九、八〇〇円

卯月

春たけなわの今月は、春惜月ともいわれます。雁は北へ帰り、燕が渡って来る、出会いと別れの空には虹も見られるようになる季節です。静かな春の雨は優しく百穀を潤し、生物達は待ちわびた春の中でその生命力を花開かせます。そんな喜びの声に満ちた春の旬を、お届け致します。

壺の皿

鱈の炙り 赤玉葱の甘酢

貳の皿

佐土原茄子の旨煮 桜海老 湯葉

参の皿

赤貝の漬け 帆立貝柱 ポン酢ジュレ

肆の皿

えんどう豆のすり流し

伍の皿

鰻の蒲焼き 奈良漬け クリームチーズ 山葵

お魚

旬魚 春キャベツ 黒酢と玉葱醤油

お肉

伊万里牛サーロイン 木の芽パン粉焼き

締め

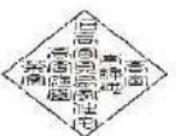
空豆としらすの炊き込みご飯

甘味

甘夏 山椒 ホワイトチョコ

お茶・茶菓子

きなこのマドレーヌ



夕餉

一四、八〇〇円

卯月

春たけなわの今月は、春惜月ともいわれます。雁は北へ帰り、燕が渡って来る、出会いと別れの空には虹も見られるようになる季節です。静かな春の雨は優しく百穀を潤し、生物達は待ちわびた春の中でその生命力を花開かせます。そんな喜びの声に満ちた春の旬を、お届け致します。

壺の皿

鱈の炙り 赤玉葱の甘酢

貳の皿

佐土原茄子の旨煮 桜海老 湯葉

参の皿

赤貝の漬け 帆立貝柱 ポン酢ジュレ

肆の皿

えんどう豆のすり流し 車海老

伍の皿

鰻の蒲焼き 奈良漬け クリームチーズ 山葵

陸の皿

春イカ 唐墨 バター焼き 筍のきんぴら

お魚

旬魚 平貝 春キャベツ 黒酢と玉葱醤油

お肉

伊万里牛ヒレ 木の芽パン粉焼き

締め

空豆としらすの炊き込みご飯

甘味

甘夏 山椒 ホワイトチョコ

お茶・茶菓子

きなこのマドレーヌ

