

懐石料理

【先付け】

玉子豆腐 青豆 いくら 山葵

【前菜】

アスパラガスと長芋の酢味噌和え、海月・胡瓜・蟹身の土佐酢和え
青菜と桜海老のお浸し、笹巻き寿司、季節魚の揚げ物

【お吸い物】

とうもろこしのすり流し 海老真丈 季節野菜

【お造り】

お造り盛り合わせ

(30/ 雲丹の刺身)

【温菜】

馬鈴薯白玉万頭 太刀魚 帆立 生雲丹 山葵餡掛け

【口直し】

赤紫蘇のグラニテ

【焼き物】

A5 和牛のステーキ 胡麻ポン酢ソース

(40/追加のご注文を承ります)

【お食事】

茶そばのサラダ仕立て 彩り野菜 スチームロブスター

特製生姜の味噌ドレッシング

※お食事は、追加料金にて握り寿司と赤出汁へのご変更を承ります。

(握り寿司 35/ 5 貫 50/ 7 貫)

【主菓子】

本日のシェフおすすめのデザート盛り合わせ