

# 桜会席御献立

おひとり様 ¥17,000 (税抜)

## 前菜

うるいの浸しにイクラ

飯蛸 花山葵 黄身酢 合鴨落巻き 辛子酢味噌

たらの芽白扇揚げに田楽味噌 ケシの実

巻 蓬麩 床節の団子見立て 蚕豆艶煮 花卉百合根

## 凌ぎ

筍寿司

胡麻 木の芽 はじかみ 長芋漬け

## 御椀

鮎魚女菘打ち

蕨 桜葉 針独活 花卉野菜 柚子

## 造里

初鰹叩きと桜鯛

目物一式 フレークソルト ちり酢

## 蒸物

堂鳥賊と小柱の絹蒸し

鯛白子、銀箔、生姜、花穂、三つ葉

## 替鉢

炙り平貝と春野菜

菜花 ごとみ 浜防風 土筆 ホワイトアスパラ

酢橘山葵醤油

## 強肴

国産牛サーロイン

筍 野蒜 落の唐 揚げ葱

桜塩 山わさび 土佐醤油

## 食事

金目鯛と若豆の炊き込み御飯

そのアラのスープ

春キャベツの香の物

## 水菓子

苺のジェラート

ドライフルーツしるこ



仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます

料亭 壺中庵  
03-3441-8888