

桜会席御献立

おひとり様 ¥20,000 (税抜)

前菜

飯蛸とホワイトアスパラガス

菜の花 黄身酢 防風

凌ぎ

筍寿司

胡麻 木の芽 はじかみ 長芋漬け

御椀

丸絵葛打ち

蕨 桜葉 針独活 花卉野菜 柚子

造里

旬の造里3種

山葵の葉 花山葵 目物一式 土佐醤油

焼物

鱧抽庵焼き

イクラ卸し 蚕豆 木の芽 酢橘

煮物

蓮根饅頭

雲丹 落 蟹餡 錦胡麻 花卉百合根

強肴

和牛フィレと焼き筍

野蒜 落の唐 ごとみ 揚げ葱 山わさび 桜塩 ちり酢

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