

卯月会席献立

おひとり様 ¥20,000 (税抜)

先付

炙り平貝と瑠璃烏賊

巻海老 三陸岩布 防風 三つ葉入りの酢橘ゼリー

前菜

稚鮎と新玉葱

たらの芽 酢橘 桜塩

御椀

羽太葛打ち

椎茸 花卉人参 独活 木の芽

造里

厳選旬魚3種

花山葵 目物一式 土佐醤油 フレークソルト

替鉢

帆立殻焼き

すくい湯葉 うるい 雲丹 えんどう豆餡 桜花

焼物

鱸葱味噌焼き

蚕豆 酢橘 九条葱 はじかみ

強肴

ホワイトアスパラガスと牛フィレ

蚕豆、クレソン、スプラウト、山わさび、ちり酢

食事

貝尽くし御飯

合わせ味噌仕立て

香の物

水菓子

グレープフルーツのゼリー

苺 ピスタチオのアイスクリーム

仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます

