

卯月会席献立

おひとり様 ¥17,000 (税抜)

先付

汲み湯葉に雲丹

螢烏賊 鼈甲餡 山葵 花穂

前菜

稚鮎と新玉葱

こしあぶら 酢橘 桜塩

御椀

鮎魚女葛打ち

椎茸 花卉野菜 独活 木の芽

造里

初鰹と桜鯛

目物一式 土佐醤油 フレークソルト

替鉢

揚げた目張に春菜餡

菜花 ごとみ アスパラ スナッフエンドウ 白髪葱 糸唐辛

焼物

鱈葱味噌焼き

蚕豆、酢橘、九条葱、はじかみ

揚物

白魚紫蘇揚げと稚鮎

ごとみ こしあぶら 桜塩 檸檬

強肴

筍と若布

国産牛 タラの芽 落 丘ひじき 生七味

食事

揚げた桜海老とゆかり御飯

合わせ味噌仕立て

香の物

水菓子

夏みかんに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



料亭 壺中庵
03-3441-8888

仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます