

2012年5月1日

和会席

Japanese

先付

先付

蓬峰岡豆腐 花山葵 美味出汁

進肴

真鯛白子更紗揚げ ポン酢餡

椀

油目葛打ち 江戸菜 忍生姜

造里

本鮪 鰹薄造里 細魚 妻一式

焼物

金目鯛落味噌焼 こんにゃく白和え

強肴

紅豚あぐー諸味焼き 旬の焼野菜

煮物

尼鯛道明寺蒸し 鱈甲餡 木ノ芽

食事

玉蜀黍御飯 香の物 留椀

デザート

桜ババロア 島人参カステラ

メニュー内容一例でございます。
旬の食材の入荷状況に応じて毎日変更しております。