

月代 つきしろ 二〇、〇〇〇円

前菜

鱒麴味噌焼 桜長芋蜜煮 昆布巻
栄螺酢味噌和え
富山県産生シロエビと蟹烏賊
出汁ジュレ掛け
白魚唐揚げ 山菜天婦羅 花卉百合根

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜
柚香ドレッシング掛け
季節のお造り二種

焼物

蟹と北寄貝 吟醸香味焼

煮物

隠岐の島産鮮魚酒蒸し 山椒餡掛け

進肴

国産牛フィレステーキ
焼野菜 ポン酢添え

食事

鯛と竹の子炊込み御飯
浅利味噌汁 香の物

水菓子

さくら豆かんとさくらジエラート
苺わらび餅 黒豆 黒蜜

山吹 やまぶき 二五、〇〇〇円

前菜

ふぐ唐揚げと山菜天
キャビアとサーモンのカナッペ
自家製唐寿美大根
真名鯉味噌袖庵焼 銀杏松葉
竹の子木の芽味噌焼 菜花辛子浸し

お造り

炙りふぐ薄造り ポン酢添え
季節のお造り二種

焼物

蒸し鮑とずわい蟹 香味焼

煮物

伊勢海老葛煮と聖護院大根
柚子胡椒仕立て

進肴

黒毛和牛ロースト
焼野菜 ポン酢添え

食事

ふぐ釜炊き御飯と焼白子
赤出汁 香の物

水菓子

季節の果物二種盛り
甘味 塩蒸し羊羹

朱 あかり 三〇、〇〇〇円

前菜

ふぐ唐揚げと山菜天
キャビアとサーモンのカナッペ
自家製唐寿美大根
真名鯉味噌袖庵焼 銀杏松葉
竹の子木の芽味噌焼 菜花辛子浸し

お造り

炙りふぐ薄造り ポン酢添え
季節のお造り三種

焼物

天然蒸し鮑と毛蟹 香味焼

煮物

伊勢海老葛煮と聖護院大根
柚子胡椒仕立て

進肴

黒毛和牛フィレステーキ
焼野菜 ポン酢添え

食事

ふぐ粥と焼白子 鱻鱒餡
香の物

水菓子

季節の果物三種盛り
甘味 塩蒸し羊羹

鼓 つづみ 一六、〇〇〇円

（平日昼限定）

前菜

鰯麹味噌焼 桜長芋蜜煮 昆布巻

栄螺酢味噌和え

富山県産生シロエビと蛭烏賊

出汁ジュレ掛け

白魚唐揚げ 山菜天婦羅 花卉百合根

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜

柚香ドレッシング掛け

季節のお造り一種

焼物

蟹と北寄貝 吟醸香味焼

煮物

隠岐の島産鮮魚酒蒸し

進肴

国産牛フィレロースト

焼野菜 ポン酢添え

食事

鯛と竹の子炊込み御飯

浅利味噌汁 香の物

水菓子

さくら豆かんとさくらジェラート

苺わらび餅 黒豆 黒蜜

※入荷状況により食材に変更が生じる場合もございます。

※料金に別途サービス料を加算させていただきます。