

月代 つきしろ 二〇、〇〇〇円

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蟹烏賊
出汁ジユレ掛け
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

富山県産シロエビ唐揚げと
香味野菜 レモン麴和え
蓬豆腐と生雲丹 美味出汁
蟹烏賊昆布 花山葵と蕎麦
ふぐ唐揚げ 大葉百合根 山菜天婦羅

お造り

鮮魚薄造り ポン酢添え
季節のお造り二種

焼物

隠岐の島産九絵 昆布焼
筍山椒焼 銀杏松葉

煮物

金目鯛柔らか煮 京菊菜餡掛け

進肴

黒毛和牛フィレロースト
焼野菜 ポン酢添え

食事

富山県産米「富富富」使用
蟹と竹の子炊込み御飯
赤出汁 香の物

水菓子

季節の果物二種盛り

甘味

さくら葛餅ゼリー
黒豆 きな粉 黒蜜

朱 あかり 三〇、〇〇〇円

前菜

富山県産シロエビ唐揚げと
香味野菜 レモン麴和え
蓬豆腐と生雲丹 美味出汁
蟹烏賊昆布 花山葵と蕎麦
ふぐ唐揚げ 大葉百合根 山菜天婦羅
天然蒸し鮑 磯部揚げ

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

隠岐の島産九絵とふぐ白子 昆布焼
筍山椒焼 銀杏松葉

煮物

金目鯛柔らか煮 京菊菜餡掛け

進肴

黒毛和牛フィレ炭火焼 薫の香り
焼野菜 塩 ポン酢卸し

食事

富山県産米「富富富」使用
蟹と竹の子炊込み御飯
赤出汁 香の物

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

さくら葛餅ゼリー
黒豆 きな粉 黒蜜

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螢烏賊

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。