

お祝い会席（伊勢海老の御造り）

三五、〇〇〇円

※四月二十五日から五月十日まで

御祝盛

螢烏賊土佐煮 つるむらさきお浸し
恵方鯛黄金焼 小袖伊達巻

昆虫巻

花蓮根
車海老酒煮 枇杷糰和え
穴子南蛮漬け 蛇腹胡瓜 パプリカ
鱈香味揚げ 新生姜と人参掻き揚げ
子持ち昆布と三つ葉 紅白寄せ

御造り

伊勢海老のお造り
季節の薄造り 彩り野菜
袖香ドレッシング掛け
お造り二種盛り

御家喜物

蒸し鮑とぶく白子 和風香草焼

御多喜物

鱈鱒と青豆豆腐おかき揚げ

御進肴

尾崎牛ロースト 和風仕込み

御食事

海鮮ばらちらし寿司
蛤と紅白半兵衛麩のお吸物

御水菓子

季節の果物三種盛り
ミルクジエラート
塩蒸し羊羹

月代 つきしろ 二〇、〇〇〇円

先付

帆立南蛮漬けと螢烏賊
トマトジュレ掛け

前菜

姫栄螺香草焼 燕生姜 神楽南蛮味噌
茄子瑠璃煮 自然薯掛け
くまもと油揚げ 葱 生姜
熟成青森鮭ばつてら寿司

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜
袖香ドレッシング掛け
季節のお造り二種

中皿

活け鮎天婦羅 白魚と三つ葉掻き揚げ
地蛤とヤングコーン 吟醸香味焼

温物

ホワイトアスパラと青豆豆腐
生湯葉と毛蟹餡掛け

進肴

国産牛ロースト
焼野菜 ポン酢添え

食事

炙りしめ鯖レモン麩和えと
ぶっかけ熟成うどん

デザート

彩り果実とフロマージュブラン
メロンジュレ
八丈島ジャージーミルクジエラート

山吹 やまぶき 二五、〇〇〇円

前菜

海老湯霜と水茄子
ビーツドレッシング
隠岐の島産鮮魚 香味揚げ 四方竹
きびなご ルッコラ胡麻浸し

お造り

炙り鱧
胡瓜 赤卸し 煎り酒
鯛そぎ造りと墨烏賊
花山葵 茗荷 美味出汁

焼物

活け雅鮎 炭火焼
ホワイトアスパラ 蓼酢

煮物

大蛤と毛蟹鑄込み饅頭
茗荷 ちらし木の芽

進肴

黒毛和牛フィレロースト 花山椒風味
石川芋 ヤングコーン 土佐酢

食事

伊佐木と青豆炊込み御飯
赤出汁 香の物

水菓子

季節の果物二種盛り

甘味

蓮根餅
きな粉

朱 あかり 三〇、〇〇〇円

先付

雲丹殻盛り 出汁ジュレ掛け
豆乳豆腐 叩きモロヘイヤ 花穂

前菜

海老湯霜と水茄子
ビーツドレッシング
隠岐の島産鮮魚 香味揚げ 四方竹
さびなご ルッコラ胡麻浸し

お造り

天然本鮪
炙り鱧 赤卸し 煎り酒
胡瓜 そぎ造りと墨烏賊
花山葵 茗荷 美味出汁

焼物

活け稚鮎 炭火焼
ホワイトアスパラ 蓼酢

煮物

大蛤と毛蟹 鑄込み饅頭
茗荷 ちらし木の芽

進肴

黒毛和牛ファイレスステーキ 炭火焼
石川茅 ヤングコーン 土佐酢

食事

自家製細打ち熟成うどん
白海老搔き揚げ

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

蓮根餅
きな粉

鼓 つづみ 一六、〇〇〇円
平日昼限定

先付

帆立南蛮漬けと蛸烏賊
トマトジュレ掛け

前菜

姫栄螺香草焼 燕生姜 神楽南蛮味噌
茄子瑠璃煮 自然薯掛け
国産牛ロースト 麴ソース
熟成青森鮭ばつてら寿司

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜
袖香ドレッシング掛け
季節のお造り一種

温物

ホワイトアスパラと青豆豆腐
生湯葉と三つ葉餡掛け

強肴

活け鮎天婦羅 白魚と三つ葉搔揚げ
地蛤とヤングコーン 吟醸香味焼

食事

炙りしめ鯖レモン麴和えと
ぶっかけ熟成うどん

デザート

彩り果実とフロマージュブラン
メロンジュレ
八丈島ジャージーミルクジェラート

※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。