

「悠。プラン」

二七、〇〇〇円

御祝盛

小鯛黄金焼  
蒸し鮑土佐煮  
毛蟹酢の物  
ふぐ唐揚げ  
子持ち昆布  
小袖伊達巻  
庄内浅葱金山寺味噌  
紅白膾  
銀杏松葉  
菜花辛子浸し  
小袖伊達巻  
庄内浅葱金山寺味噌  
パプリカ  
たらの芽  
花蓮根  
昆布巻  
たらの芽  
花蓮根  
昆布巻

御造里

鮮魚の薄造り  
柚香ドレッシング  
お造り二種盛り

御家毒物

海老と帆立  
お造り二種盛り

御多喜物

鮮魚黄身揚げと聖護院大根  
柚子胡椒仕立て

御進肴

国産牛フィレステーキ  
焼野菜  
柚子胡椒仕立て

御食事

天然鯛と山椒炊き込みご飯  
紅白半兵衛麩と三つ葉お吸い物  
香の物

御水菓子

彩り果実苺ジュレ掛け  
ミルクジエラート

御甘味

栗蒸し羊羹

「舞。プラン」

三二、〇〇〇円

御祝盛

小鯛黄金焼  
蒸し鮑土佐煮  
毛蟹酢の物  
ふぐ唐揚げ  
子持ち昆布  
小袖伊達巻  
庄内浅葱金山寺味噌  
紅白膾  
銀杏松葉  
菜花辛子浸し  
小袖伊達巻  
庄内浅葱金山寺味噌  
パプリカ  
たらの芽  
花蓮根  
昆布巻  
たらの芽  
花蓮根  
昆布巻

御造里

鮮魚の薄造り  
柚香ドレッシング  
お造り三種盛り

御家毒物

鮮魚口ーストと帆立  
お造り三種盛り

御多喜物

伊勢海老黄身揚げと聖護院大根  
柚子胡椒仕立て

御進肴

黒毛和牛フィレロースト  
焼野菜  
柚子胡椒仕立て

御食事

天然鯛と山椒炊き込み御飯  
紅白半兵衛麩と三つ葉お吸い物  
香の物

御水菓子

季節の果物盛り合わせ

御甘味

栗蒸し羊羹