

蕎麦懐石コース

一〇〇〇〇

先付 穴子の焼霜

車海老 ひすい茄子 ミニおくら
吉野酢掛け 山わさび 花穂

椀物 あいなめ葛打ち

よもぎ麩 わらび
針うど 木の芽

造り 本日の河岸より

焼物 太刀魚 新じゃが包み焼き

鴨ロースのびる 山桃

凌ぎ 赤貝 辛子味噌

分葱 若布 みょうが

煮物 蛸 桜煮 石川小芋

ひじき 高野巻き

落 天豆

台物 筍はさみ揚げ

山菜の天ぷら
藻塩 酢橘

食事 手打ち蕎麦

水菓子 マンゴープリン

季節のフルーツ
桂花陳酒のジュレ

仕入れにより献立が変わる場合もございますので、

ご了承くださいます。

たまさか

先付 穴子の焼霜

車海老 ひすい茄子 ミニおくら
吉野酢掛け 山わさび 花穂

椀物 あいなめ葛打ち

よもぎ麩 わらび 針うど 木の芽

造り 本日の河岸より

焼物 太刀魚 新じゃが包み焼き

鴨ロースのびる 山桃

凌ぎ 和牛のたたき

新玉葱 貝割
ラディッシュ ポン酢ジュレ

煮物 蛸 桜煮 石川小芋

ひじき 高野巻き

落 天豆

台物 稚鮎の春巻き

裏白椎茸
たらの芽 木の芽酢味噌

食事 筍と阿波尾鶏 土鍋ご飯

赤だし 香の物

水菓子 苺あんみつ

苺アイス 抹茶寒天
白玉 桜の花

仕入れにより献立が変わる場合もございますので、

ご了承くださいます。

先付

みる貝 白魚

赤貝 菜の花

浜防風 わらび 辛子黄味酢

椀物

桜鯛の潮汁

新若布 木の芽 長葱 みょうが

造り

本日の河岸より

焼物

焼筍

めばる 白ばい貝酒煮

小茄子田楽

凌ぎ

和牛のたたき

新玉葱 貝割

ラディッシュ ポン酢ジュレ

煮物

あいなめ 煮おろし

こごみ しめじ 新じゃが

台物

稚鮎の春巻き

裏白椎茸

たらの芽 木の芽酢味噌

食事

雲丹と豌豆 土鍋ご飯

車海老 切り胡麻

赤だし 香の物

水菓子

苺あんみつ

苺アイス 抹茶寒天

白玉 桜の花

仕入れにより献立が変わる場合もございますので、

ご了承くださいます。