



# 卯月の花座会席

六,五〇〇円

〈消費税・サービス料込み〉

先付

炙り海老 うるい 胡麻豆腐  
芽きやべつ 美味出汁ジュレ 花山椒

お椀

筍 若布 若草真薯  
ごごみ 木の芽

造り

三種盛り  
あしらい 造り醤油

八寸

水雲酢(水玉胡瓜、長芋) 鱒卵の花塗し  
アスパラ、生ハム巻き 合鴨ロース煮  
蝶々丸十檸檬煮 一寸豆艶煮 螢鳥賊(ホタルイカ)有馬煮

焼物

信州サーモン塩麴焼き  
若牛蒡胡麻浸し 蓬麩田楽

煮物

鱒おかき揚げ 小玉葱  
鬼卸し 銀餡 刻み芹 山椒香味油

酢の物

鳥貝、たいらぎ沼田あえ  
加減酢 ラディッシュ 貝割れ

留椀

赤出汁

ご飯

焼鯛の釜炊きご飯

香の物

盛り合わせ

水物

和菓子  
苺

\*食材の産地につきましては、係にお尋ねください \*季節(仕入れ状況)により、メニューを一部変更する場合がございます

\*食材によるアレルギーをお持ちのお客様は、係へお申し付けください \*画像は全てイメージです