



# お昼の卯月会席

四、五〇〇円

〈消費税・サービス料込み〉

先付 絹川寄せ 若布

碓井豌豆 花卉百合根 花山椒

お椀 馬鈴薯葛豆腐 揚げ白魚

青沙海苔 木の芽

造り 二種盛り

あしらい 造り醤油

八寸 浅利、分葱辛子酢味噌 芹、椎茸白あえ

薇東寺巻き 桜寿司 蚕豆茶巾

温燻、厚焼、胡瓜串打ち

強肴 焼き穴子天ぷら(バルサミコ風味照り)

蓬麩照り焼き 酢取り赤玉葱

煮物 長芋和蘭煮 筍 巻き湯葉

落 美味餡 生姜

留椀 赤出汁

ご飯 山菜炊き込みご飯

香の物 盛り合わせ

水物 抹茶プリン

小倉餡

\*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