



卯月の桐会席

八,五〇〇円

〈消費税・サービス料込み〉

前菜

鱈卵の花塗し 水雲酢(水玉胡瓜、長芋)
 細魚、海老手綱芋寿し 合鴨ロース煮
 蝶々丸十樽椽煮 一寸豆艶煮 螢鳥賊(ホタルイカ)有馬煮

お椀

あいなめ葛打ち 筍 若布
 ごとみ 木の芽

造り

三種盛り
 あしらい 造り醤油 千里酢

焼物

棠螺(サザエ)つぼ焼き 椎茸
 若牛蒡胡麻浸し 蓬麩田楽

鉢物

焼き鱈春山蒸し
 筍 鍵わらび 雲丹 銀飴 山葵

強肴

黒毛和牛ロース肉の出汁しゃぶ
 レタス 玉葱 三つ葉 豆腐
 山椒香味油

酢の物

炙り海老と鳥貝 うるい 分葱
 加減酢ジュレ 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
 お薄

*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