

**A 5,000円税込 (8品)**

- ① 先付 1人付 枝豆胡麻豆腐 いくら 桜海老 美味出汁
- ② 造里 鯛重ね造里 本鮪 足揃一式
- ③ 焼肴 (小器盛)サーモン塩焼 山形だし 浅利生姜味噌和え
- ④ 魚料理 イトヨリのフリット デイル香るラヴィブットソースで
- ⑤ 肉料理 スペイン産 デュロック種豚のしっとりロースト
- ⑥ 寿司 ちらし寿司(桜海老揚げ・蟹爪・海老おぼろ・錦糸玉子・椎茸・絹さや)寿司生姜
- ⑥ 温椀 二色麺 とろ鴨 北海道産昆布 刻み葱
- ⑦ デザート ブランマンジェ
- ⑧ コーヒー デミコーヒー

**B 6,000円税込 (9品)**

- ① 先付 地鶏テリーヌと鴨トロの彩サラダ添え 京野菜聖護院蕪ドレッシング掛け
- ② 造里 鯛重ね 鰯炙り(猪口)蟹爪と生姜 足揃一式
- ③ 温物 竹の子饅頭 キャベツ茶巾 小茄子煮 落 散らし桜海老 山椒餡
- ④ 魚料理 ハタと春野菜のヴァポーレ パプリカの香り
- ⑤ 肉料理 牛ロースのポワレ グレービーソース
- ⑥ 寿司 チョイス A)握り寿司(鯛・海老) 稻荷寿司 寿司生姜  
B)握り寿司(鮪・アオリ烏賊・煮穴子・海老) 葱トロ巻 青巻 寿司生姜
- ⑦ 温椀 二色麺 とろ鴨 北海道産昆布 刻み葱
- ⑧ デザート ブランマンジェ&季節のフルーツ
- ⑨ コーヒー デミコーヒー

**C 7,000円税込 (9品)**

- ① オードブル 春野菜とベーコンのフリタータ
- ② 造里 鯛重ね造里 鮪 赤貝鹿の子 足揃一式
- ③ 肉料理 チキンのロースト レモンペッパー風味
- ④ 揚肴 蓮根海老挟み揚 赤陸天婦羅 竹の子さくみ揚 ロング三度豆 山椒塩
- ⑤ 肉料理 牛ロース肉のポワレ 和風ソース  
A)握り寿司(鯛・本鮪・アオリ烏賊・煮穴子・海老)葱トロ巻 黒パリ巻 寿司生姜  
B)握り寿司(鯛・鴨トロ)稲荷寿司 寿司生姜  
C)上ちらし寿司(さくら海老揚 とろ身 海老おぼろ 錦糸玉子 椎茸 干瓢 薄井豆)寿司生姜
- ⑦ 汁椀 (清汁仕立て)筍香りつみれ ごとみ水煮 ぶぶあられ 実山椒
- ⑧ デザート ナッツ入り蜂蜜ムースのケーキ
- ⑨ コーヒー デミコーヒー

**D 8,000円税込 (10品)**

- ① オードブル 若鶏のスモークと新じゃがのサラダ
- ② 先付 枝豆胡麻豆腐 いくら・桜海老 美味出汁
- ③ 造里 鯛重ね造里 鮪 赤貝鹿の子 足揃一式
- ④ 温物 竹の子饅頭 キャベツ茶巾 双葉南京 蛤煮 落 山椒餡
- ⑤ 魚料理 メバルのブレゼ アルペール風
- ⑥ 肉料理 牛フィレ肉のポワレ ソースポワブラード  
A)握り寿司(鯛・本鮪・アオリ烏賊・煮穴子・海老) 葱トロ巻 黒パリ巻 寿司生姜  
B)握り寿司(鯛・鴨トロ) 稲荷寿司 寿司生姜  
C)上巻き寿司 稲荷寿司 寿司生姜
- ⑦ 寿司 チョイス
- ⑧ 温椀 磯乾麺 和牛切り落とし炙り 刻み葱 煎り胡麻
- ⑨ デザート 苺とチーズのケーキ
- ⑩ コーヒー デミコーヒー