

A 5,000円税込 (8品)

- | | | |
|--------|-----|--|
| ① 先付 | 1人付 | 焼茄子 太市産筍 炙りこはだの煮浸し 若芽 割り醤油掛け |
| ② 造里 | | 鯛重ね造里 本鮪 |
| ③ 焼肴 | | 赤魚利休焼 (千代口)桃とずんだのクリーミー和え |
| ④ 魚料理 | | カレイのヴァポレー エスカベッシュソース |
| ⑤ 肉料理 | | スペイン産栗豚のオーヴン焼 |
| ⑥ 寿司 | | ちらし寿司(焼穴子・蟹爪・海老おぼろ・錦糸玉子・椎茸・干瓢・絹さや)寿司生姜 |
| ⑥ 温椀 | | 稲庭うどん 打鯧皮 刻み葱 |
| ⑦ デザート | | マンゴープリン |
| ⑧ コーヒー | | デミコーヒー |

B 6,000円税込 (9品)

- | | | |
|--------|------|--|
| ① 先付 | | 宮崎県産鶏塩麴焼と地元農家のサラダ添え
京野菜聖護院蕪と摺り卸し人参ドレッシング掛け 蒟蒻白ダイス |
| ② 造里 | | 鯛重ね サワラ炙り (猪口)蟹爪と生姜 |
| ③ 温物 | | 湯吹き鯛 絹かつぎ芋 双葉南瓜 根菜オランダ煮 菊花餡掛け 実山椒 |
| ④ 魚料理 | | 太刀魚の香草パン粉焼き |
| ⑤ 肉料理 | | 牛ロース肉のステーキ 和風ソース |
| ⑥ 寿司 | チョイス | A) 握り寿司(鯛・海老) 稲荷寿司 寿司生姜
B) 握り寿司(鮪・アオリ烏賊・煮穴子・海老) 葱トロ巻 寿司生姜 |
| ⑦ 温椀 | | 冷静トマト麺 山形だし 錦糸玉子 |
| ⑧ デザート | | マンゴープリンと季節のフルーツ |
| 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 | | マリネサーモン シトラスの香り |
| ② 造里 | | 鯛重ね造里 鮪 赤貝鹿の子 足揃一式 |
| ③ 肉料理 | | チキンバジル風味焼き |
| ④ 揚肴 | | 鰻天麩羅 炙りコーンさくみ揚 竹の子さくみ揚 ロング三度豆 山椒塩 |
| ⑤ 肉料理 | | 牛ロース肉のソテー シャリアピンソース |
| ⑥ 寿司 | チョイス | A) 握り寿司(鯛・本鮪・アオリ烏賊・煮穴子・海老)葱トロ巻 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(焼穴子 ところ身 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)打鯧皮 トロロ昆布 ぶぶあられ 木の芽 |
| ⑧ デザート | | 桃とハイビスカスのケーキ |
| 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 | | 真あじのマリネサラダ |
| ② 先付 | | 焼茄子 太市産筍 炙りこはだの煮浸し 若芽 割り醤油掛け |
| ③ 造里 | | 鯛重ね造里 鮪 赤貝鹿の子 足揃一式 |
| ④ 温物 | | 湯吹き鯛 絹かつぎ芋 双葉南瓜 根菜オランダ煮 菊花蟹身餡掛け 実山椒 |
| ⑤ 魚料理 | | イサキのソテー ラトウイユ添え |
| ⑥ 肉料理 | | 牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース |
| ⑦ 寿司 | チョイス | 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) 上巻き寿司 稲荷寿司 寿司生姜 |
| ⑧ 温椀 | | 磯乾麺 打鯧皮 刻み葱 煎り胡麻 |
| ⑨ デザート | | マンゴーとココナッツのムースケーキ |
| ⑩ コーヒー | | デミコーヒー |