

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 カレイのヴァポーレ 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 鰹天麩羅 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
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
- ⑥ 寿司 チョイス 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 ラトウユ添え
- ⑥ 肉料理 牛フィレ肉のポワレ 赤ワインソース
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
- ⑦ 寿司 チョイス 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