

季節の特別会席

体にやさしい

旬の素材を生かした

お手軽な会席料理

【先付二種】 桜葉豆腐（蓬豆腐）

浅利酢味噌和え

【御吸物】 蛤吸 独活 木の芽

【御造り】 鯛 鮪 あしらえ一式

【煮物】 甘鯛桜蒸し 銀箔掛け

【焼物】 竹の子 合鴨挟み焼

天豆 初地神

【揚物】 魴鱈煮卸し 海老唐揚

【御食事】 竹の子御飯

【汁】 味噌椀

【香の物】 二種盛り

【氷菓子】 桜花入り桜アイス

※仕入れにより内容が

替わる場合がございます。



春会席

コースお一人様 三、八〇〇円（税別）

平日謝恩価格 三、三〇〇円（税別）

[春季限定] 3. 5 TUE >> 4. 19 FRI

