

城下カレイと黒毛和牛ステーキ懐石

九〇〇〇円

- ・前菜
生湯葉雲丹のせ 枇杷玉子 ジェノバムース
川海老艶煮 衣かつぎ大徳寺納豆射込み
一寸豆翡翠煮 苜蒲百合根 楓馬鈴薯
城下かれい煎餅 山桃ゼリー寄せ
- ・御椀
筍摺り流し 蛤白扇揚げ 叩き木の芽
- ・造里
城下かれい姿造り 薬味一式 ポン酢
- ・焚合
城下かれい東寺煮 ミニアスパラ 人参 長芋
管牛蒡 新蓮根 苜蒲麩 絹さや
- ・焼物
鮎パイ包み焼き 酢取り茗荷 蓼ソース
- ・強肴
黒毛和牛ステーキ若葉仕立て
- ・酢物
車海老炙り 蕃茄 順才
おくらとろろ アボカド 琥珀ゼリー
- ・食事
新生姜御飯
赤出汁 香物
- ・水菓子
枇杷ワイン煮 メロン 黒胡麻ムース 苺ソース



臯月懐石

六〇〇〇円

- ・前菜
生湯葉雲丹のせ 枇杷玉子 ジェノバムース
川海老艶煮 衣かつぎ大徳寺納豆射込み
一寸豆翡翠煮 苜蒲百合根 楓馬鈴薯
城下かれい煎餅 山桃ゼリー寄せ
- ・御椀
筍摺り流し 蛤白扇揚げ 叩き木の芽
- ・造里
本日のおすすめ鮮魚四種盛り
- ・焚合
甘鯛沢煮 新蓮根 管牛蒡
苜蒲麩 ミニアスパラ 蓬麩 木の芽
- ・焼物
鮎パイ包み焼き 酢取り茗荷 蓼ソース
- ・油物
目板かれい磯辺揚げ 生椎茸 獅子唐 赤玉 入り出汁
- ・酢物
蛸烏賊 甘海老 蕃茄 順才
おくらとろろ アボカド 琥珀ゼリー
- ・食事
新生姜御飯
赤出汁 香物
- ・水菓子
枇杷ワイン煮 キウイ 黒胡麻ムース 苺ソース

※季節の素材を使っておりますので、内容が変更になる場合がございます。ご了承ください。
※右記の金額には税金・サービス料が含まれます。