



3月のコースメニュー 9500円

- 先
- 一、 百合根万頭
 - 一、 独活と蛍烏賊 黄身酢
 - 一、 姫栄螺磯煮
 - 一、 合鴨の麦酒漬け
 - 一、 カマンベールのもちもち揚げ
 - 一、 公魚の変わり揚げ
- 造
- 一、 皮剥と雲丹の重ね造里
 - 一、 本鮪中トロ
- 温
- 一、 定番 骨まで食べられる鰯大根
 - 一、 若竹煮
- 焼
- 一、 赤ムツの西京焼き 蓮根とごぼうの金平
- 追
- 一、 和牛もも肉 ネギソース
- 揚
- 一、 桜海老のかき揚げ 山菜天婦羅
- 食
- 一、 土鍋ご飯とお供 味噌汁
- 水
- 一、 お米のブランマンジェ

コース内容は季節や仕入れ状況によって変わります



コースメニュー 8000 円

一、料理 6 品

一、 土鍋ご飯とお供 味噌汁

一、 デザート

コース内容は季節や仕入れ状況によって変わります