

6、000コース

先付

白瓜昆布×と板屋貝の煎り酒和え
ビーツ海月 昆布 白胡麻

前菜

枝豆真丈

とろ湯葉 燻製塩

茗荷寿司

鰯の柔らか煮 クレソン

無花果生ハム焼 黄身酢

造り

旬の鮮魚三種の盛合せ

おでん

羅白昆布出汁 おでん盛合せ六種

焼き物

大山鶏 柚子胡椒ダレ焼

玉葱スライス 二色ズッキーニ

揚げ物

白鰯新緑揚げ 甘長唐辛子 スダチ

食事

おでん出汁の稲庭饅頭

デザート

わらび餅 黒蜜 きな粉

8、000コース

先付

白瓜昆布×と板屋貝の煎り酒和え
ビーツ海月昆布白胡麻

前菜

枝豆真丈

とろ湯葉 燻製塩

茗荷寿司

鰯の柔らか煮 クレソン

無花果生ハム焼 黄身酢

造り

旬の鮮魚三種の盛合せ

おでん

羅白昆布出汁 おでん盛合せ六種

焼き物

和牛サーロインステーキ

エシャレットソースプチトマトクレソン

変わり種おでん

三色京生麩のおでん

揚げ物

白鱈新緑揚げ 甘長唐辛子 スダチ

食事

おでん出汁の稲庭饅頭

デザート

わらび餅 黒蜜 きな粉