

6、000コース

先付

東京うど、蛸烏賊辛子酢味噌和え

分葱 ラディッシュ 白胡麻

前菜

浅利道明寺寿司 桜葉

ペコロス田楽焼 白胡麻

炙り桜海老 大根おろし

汲み上げ湯葉焼売 桜花

筍磯辺揚げ

造り

旬の鮮魚三種の盛合せ

おでん

羅白昆布出汁 自家製おでん盛合せ

焼き物

大山鶏 磯焼 白胡麻 山桃蜜煮

揚げ物

真鯛、桜の葉つつみ揚げ 桜葉 桜花 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

8、000コース

先付

東京うど、蛸烏賊辛子酢味噌和え

分葱 ラディッシュ 白胡麻

前菜

浅利道明寺寿司 桜葉

ペコロス田楽焼 白胡麻

炙り桜海老 大根おろし

汲み上げ湯葉焼売 桜花

筍磯辺揚げ

造り

旬の鮮魚三種の盛合せ

おでん

羅白昆布出汁 自家製おでん盛合せ

焼き物

和牛サーロインステーキ

エシヤレットソース 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

真鯛、桜の葉つつみ揚げ 桜葉 桜花 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