

おしながき

食前酒

石榴酒

先付

桜海老の卵寄せ

酢の物

あん肝、帆立、細魚、北寄貝

前菜

蚕豆、カマス、貝の田楽焼き、

芽カブ、蒸し海老

御造り

季節の魚類盛り合わせ

焼き物

青箭魚の西京焼き

煮物

鱧の煮物

揚げ物

えび鯛の香り揚げ

お椀

烏賊団子、白玉

お客様の御好

和牛、伊勢海老、鮑、豚、

金目鯛から一品

デザート

本日のデザート

※連泊や仕入れの状況により変更になる場合がございます。