

懐石 粹

六、三〇〇円

小鉢	一、春野菜浸し 一、ゼンマイ山かけ 一、蓬豆腐
お椀	グリーンピース播流し 帆立貝道明寺茶巾蒸し
造り	初鰹、桜鯛、障泥烏賊 妻一式
凌ぎ	湯葉蟹茶碗
焼物	甘鯛黄身ぼんぼり焼 穴子寿司、うるい胡麻酢掛け
煮物	筍土佐煮 飯蛸桜煮、蓬麩、独活白煮
食事	白魚もずく茶漬け 香の物
甘味	蕨餅

春霞懐石

一〇、五〇〇円

前菜	甘海老チーズ和え、黄身カステラ 穴子八幡巻、筍木の芽和え 鯛手まりずし、サーモン菜の花巻 姫さざえ旨煮
お椀	潮仕立 蛤磯手取り真丈、穂付筍
造り	桜鯛、針魚、才巻洗い 妻一式
焼物	桜鱒新馬鈴薯焼 網クリームソース掛け
煮物	油目雲あんがけ 揚げ餅、胡麻豆腐、筍、菜の花
酢の物	白ずいき旨酢漬 莓赤貝、鳥貝、こしあぶら
食事	桜海老釜炊き御飯 留椀、香の物
水物	莓シャンパンゼリー掛け 空豆蜜煮添え

懐石 極

一三、六五〇円

酒肴

- 一、螢鳥賊とたらの芽
黄身酒盗掛け、土筆、煎り雲丹
- 一、梅貝このわた和え
百合根、蒸し鮑、炙り干子
- 一、鯛白子ムース
合い混ぜ葱、花真子、輪人參

お椀

- 清汁仕立
鮎並葛打ち、春子椎茸
ごごみ、剣先京人參

造り

- 桜鯛、鮪、針魚、才巻洗い
妻一式

蒸し物

- 甘鯛若竹蒸し
生雲丹、筍、空豆

預け鉢

- 茨城鹿島産蛤
・焼蛤
・蛤てんぷら
・蛤酒蒸し

食事

- 弥生寿司
車海老、穴子、錦糸、筍、うすい豆

留椀

- 水物
パイア、苺
ヨーグルトソース

しゃぶしゃぶ懐石

和牛コース 八、九二五円

特選宮崎牛コース 一三、一二五円

二種食べ比べコース 一〇、五〇〇円

小鉢

- 一、春野菜浸し
- 一、ゼンマイ山かけ
- 一、蓬豆腐

造り

- 初鰹、桜鯛、障泥鳥賊
妻一式

煮物

- 筍土佐煮
飯蛸桜煮、蓬麩、独活白煮、菜の花

しゃぶしゃぶ肉

- 特選宮崎牛

又は

和牛

野菜

- 季節の野菜

食事

- 稲庭うどん
又は

雑炊

香の物

水物

- メロン

【一品料理】

《先付》

- 春野菜浸し
蓬豆腐
蛸烏賊黄身酒盗掛け
前菜盛り合せ

一、七三五円
一、二六〇円
一、六八〇円
二、一〇〇円

《お椀》

- 帆立貝道明寺蒸し椀
蛤磯手取り真丈椀
鮎並葛打ち椀

一、五七五円
一、六八〇円
一、八九〇円

《焼物》

- 鰯路味噌焼
甘鯛黄身ぼんぼり焼
桜鱒新馬鈴薯焼

一、六八〇円
一、八九〇円
一、八九〇円

《煮物》

- 鶯饅頭
飯蛸桜煮
油目雲あんがけ
甘鯛若竹蒸し

一、三六五円
一、五七五円
一、六八〇円
一、八九〇円

《揚物》

- 白魚大原木揚げ
春野菜のてんぷら

一、五七五円
一、五七五円

《酢の物》

- 鯛白子ムース
ずいき旨酢漬

一、四七〇円
一、六八〇円

《食事》

- 白魚もずく茶漬
桜海老釜炊き御飯
弥生寿司

一、五七五円
一、八九〇円
一、八九〇円

《甘味》

- 桜餅
ひきちぎり(練切)

八四〇円
八四〇円