

そば懐石

六、〇〇〇円

前菜

- 一、春キャベツのお浸し
一、ホワイトアスパラ豆腐
一、帆立と山菜の白和え

酒肴

- 焼味噌
烏賊めし
帆立のひも干し

造り

- 初鰹、桜鯛、青利烏賊
妻一式

焼物

- 鯖白酒焼
桜花長芋、花山葵浸し、酢取茗荷

煮物

- そば饅頭
生姜、浅葱、べっこう餡かけ

食事

- 盛り蕎麦
薬味（洗い葱、海苔、山葵）
煎り胡麻、蕎麦出汁

甘味

- 桜もち

黒毛和牛ステーキコース

八、〇〇〇円

前菜

- 春キャベツのお浸し
春キャベツ、芹、小松菜
榎木茸、糸賀喜

酒肴

- 焼味噌
烏賊めし
帆立のひも干し

天婦羅

- 海老
白身魚、蓮根、エリンギ茸、こごみ
富士卸し、レモン、塩、天出汁

ステーキ

- 黒毛和牛ステーキ
温野菜添え
じゃが芋、人参、アスパラ
粒マスタード、ぽん酢卸し

食事

- 佐渡のこしひかり
留椀、香の物

北海の味覚懐石（巧） 一〇、〇〇〇円

三月の料理長お勧めのコースでございます。

前菜 ししやも燻製 子持昆布パン粉揚げ

ハタハタの飯ずし ごごみ白和え

空豆塩茹で ホワイトアスパラ豆腐

蓮根煎餅

お椀 清汁仕立

炙り鱈真丈

菱野菜（南瓜、人参、大根）

花びら独活、菜の花、木の芽

造り 鮭ルイベ、桜鯛、鰯

妻一式

焼物 帆立貝味噌焼

帆立貝、筍、粟麩

しめじ、若布、浅葱

小鍋 三平汁

鮭、大根、長葱、牛蒡、白滝、木綿豆腐

桜花人参、水菜、三升漬

食事 白魚釜炊き御飯

留椀、香の物

水物 フルーツ梅酒ゼリー寄せ

苺、パイヤ、グレープフルーツ

極

一三、〇〇〇円

お好きな調理法をお選び頂く料理をメインに
質を重視した贅沢なコースでございます。

酒肴 一、蒸し鮑唐墨和え

鮑、唐墨、蕨、独活甘酢、拍子胡瓜

一、鯛の子桜煮

鯛の子、才巻海老酒煮

針生姜、路、木の芽

一、螢烏賊酒盗クリーム掛け

螢烏賊、アスパラ、長芋

若布、くこの実

お椀 清汁仕立

鮎並葛打ち

蓬豆腐、輪人参、芽蕪、梅肉、木の芽

造り 鮪、細魚、甘海老、赤貝

妻一式

煮物 小甘鯛煮卸し

筍、新じゃ芋、厚揚げ、若布

青梗菜、浅葱、大根卸し

預け鉢 蛤色々

お好みの調理法をお選びください

焼蛤

天婦羅

酒蒸し

食事 桜鯛茶漬け

香の物

水物 マンゴー、苺

ヨーグルトソース掛け

しゃぶしゃぶ懐石

和牛コース

八、五〇〇円

特選和牛コース

一、五〇〇円

二種食べ比べコース

一〇、〇〇〇円

前菜

一、春キャベツのお浸し

一、ホワイトアスパラ豆腐

一、帆立と山菜の白和え

造り

初鰹、桜鯛、青利烏賊
妻一式

煮物

ずわい蟹葛煮

新じゃが芋田舎煮、筍含め煮、南瓜
桜麩、絹さや、木の芽

肉

和牛

又は

特選和牛

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》

春キャベツのお浸し
ホワイトアスパラ豆腐
帆立と山菜の白和え
鯛の子桜煮と才巻海老
季節の前菜盛り合わせ

一、七〇〇円
一、〇〇〇円
一、五〇〇円
一、八〇〇円
二、〇〇〇円

《お椀》

白魚酒煮椀
炙り鱈真丈椀
鮎並葛打ち椀

一、五〇〇円
一、七〇〇円
二、〇〇〇円

《焼物》

かます路味噌焼
鯖白酒焼
帆立貝味噌焼
焼蛤

一、七〇〇円
二、三〇〇円
二、三〇〇円
三、〇〇〇円

《煮物》

季節の野菜炊合わせ
ずわい蟹葛煮
小甘鯛煮卸し
蛤酒蒸し

一、五〇〇円
一、七〇〇円
二、八〇〇円
三、〇〇〇円

《揚物》

季節の野菜天婦羅
海老真丈揚げ

一、五〇〇円
一、七〇〇円

《酢の物》

蛸烏賊辛子酢味噌掛け
帆立と山菜の酢の物

一、八〇〇円
一、八〇〇円

《食事》

御飯セット（留椀、香の物）
蕎麦
桜鯛茶漬け
白魚釜炊き御飯（二人前）

一、〇〇〇円
一、五〇〇円
二、〇〇〇円
三、〇〇〇円

《甘味》

かぼちゃそば汁粉
桜もち
フルーツ梅酒ゼリー寄せ

七〇〇円
七〇〇円
七〇〇円