

備前

六、〇〇〇円

先付 春キヤベツ 塩昆布和え

小鉢 蛸烏賊と新若布 酢味噌掛け

寿司 にぎり寿司七貫と巻物

中トロ、赤身、真鯛、さより  
北寄貝、甘海老、いくら

留椀 浅蜷の潮汁 など週替り

水菓子 マンゴーシャーベット

九谷

八、〇〇〇円

お好きなお寿司をお召し上がりください。

先付 春キヤベツ 塩昆布和え

小鉢 筍土佐煮

造り 縞鯨、メ鯖、赤貝

寿司 お好み寿司八貫

(おすすめ) 真鯛、かます など

留椀 甘海老の味噌汁 など週替り

水菓子 マンゴーシャーベット

織部

一〇、〇〇〇円

酒の肴を中心にしたコースです。

先付 菜の花と蛤のお浸し

造り 縞鯨、メ鯖、赤貝

酒肴色々 蛸烏賊と新若布 酢味噌掛け

真鯛の塩辛  
筍土佐和え など

今月の逸品 「鱧場蟹」

※北海道の味覚「蟹」

今月は鱧場蟹の上身を  
ほんのりバター風味の  
蒸し焼きで用意致します。

寿司 中トロ、真鯛、さより

北寄貝、やりいか、うに、いくら

留椀 新海苔のお吸い物 など

水菓子 マンゴーシャーベット

一品料理

フルーツトマト

八〇〇円

大椎茸 網焼き

一、〇〇〇円

筍土佐煮

一、〇〇〇円

蛸烏賊 酢味噌掛け

一、二〇〇円

真鯛の塩辛

一、二〇〇円

炙り明太子

一、二〇〇円

鱈場蟹 蒸し焼き

二、〇〇〇円