

備前

六、〇〇〇円

先付 新緑野菜のお浸し

小鉢 白バイ貝旨煮

寿司 にぎり寿司七貫と巻物

中トロ、伊佐木、真鱈、帆立貝

青利烏賊、白海老、いくら

巻物

留椀 真鯛の潮汁 など週替り

水菓子 白桃シャーベット

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 新緑野菜のお浸し

小鉢 真蛸と白瓜ぼん酢ジユレ

造り 鰹、縞鱈、つぶ貝

寿司 お好み寿司八貫

(おすすめ) 白海老、とり貝 など

留椀 蜆の赤出し など週替り

水菓子 白桃シャーベット

織部

一〇、〇〇〇円

先付 新緑野菜のお浸し

小鉢 真蛸と白瓜ぼん酢ジユレ

お造り 鮪、縞鱈、つぶ貝

今月の逸品 「太刀魚」

※旬を迎える駿河湾産

「太刀魚」塩麹に漬け込み

焼く事によって旨みが際立ち

身もふっくらと仕上がります

酒のあて 蛍烏賊沖漬 白バイ貝旨煮

白魚天ぷら 長芋山葵漬

天豆塩茹で など

寿司 中トロ、伊佐木、真鱈

青利烏賊、赤貝、白海老

うに、いくらの小井

留椀 生海苔の味噌汁 など

水菓子 白桃シャーベット

その他料理長おまかせ  
ご用意させて頂きます

二〇、〇〇〇円

一品料理

塩トマト

八〇〇円

大椎茸網焼き

一、〇〇〇円

茹であげグリーンアスパラガス

一、〇〇〇円

真蛸と白瓜ぼん酢ジュレ

一、二〇〇円

白バイ貝旨煮

一、二〇〇円

初鱈葉味仕立て

一、八〇〇円

太刀魚塩麴焼き

二、〇〇〇円

季節のお造り盛合せ(三点盛り)

三、〇〇〇円