

# ❁ 夜の懐石料理【卯月のお献立】 ※完全予約制

20,000円(税・サ別)／1名様 | おまかせ | 1名様～12名様 |

こちらのコースは、その日の仕入れに合わせて御料理の内容が変わる、おまかせコースとなります。  
詳しくはお問い合わせください。

15,000円(税・サ別)／1名様 | 全10品 | 1名様～12名様 |

先付	桜豆腐 土筆 車海老 山葵 旨出汁	御飯	イカナゴ・シラス巻寿司
椀物	油目葛打ち ごとみ 新玉葱吉野仕立て	留椀	赤出汁
造里一肴	本鮪 桜鯛 ボタン海老 障泥烏賊 淡路サーモン	甘味	酒粕シュークリーム
造里二肴	うちわ海老造里 あしらい一式	水菓子	五味子花菜
焼物	鮑 国産筍 山椒バター焼		
温物	黒毛和牛と春野菜豆乳小鍋 胡麻ポン酢		
強肴	初鰹焼霜 酒盗黄味醤油 防風		

10,000円(税・サ別)／1名様 | 全9品 | 1名様～12名様 |

前菜	桜豆腐 土筆 車海老 山葵 旨出汁 鯛の子桜花ゼリー 花卉百合根 蛸烏賊燻製 野蒜 芥子酢味噌	御飯	イカナゴ・シラス巻寿司
椀物	油目葛打ち ごとみ 新玉葱吉野仕立て	留椀	赤出汁
造里	本鮪 桜鯛 ぼたん海老 障泥烏賊 淡路サーモン	甘味	酒粕シュークリーム
焼物	鱈木の芽焼 蕨烏賊 独活梅味噌	水菓子	五味子花菜
油物	稚鮎胡麻揚げ 貝柱筍桜葉揚げ 漉油 桜花塩		
強肴	初鰹焼霜 酒盗黄味醤油 防風		

※コース内容は、仕入れ状況により異なる場合がございます。