

春のおすすめ

完全予約制

1日10食限定

こちらは「3日前」からの予約制メニューで
2名様より承ります。



玉手箱

(夕食のみ)

御膳

ご提供時間
17時30分～21時00分

一の重

【八寸】 さわら露味噌焼き、桜豆腐、厚焼玉子
烏賊真丈揚げ、生麩と豆腐の田楽
飯蛸酢味噌和え、牛八幡巻、鴨ロース煮

二の重

【造り】 鮪小角造り、鯛松皮造り、甘海老
【煮物】 シヤモロック時雨煮、白蕪昆布煮
筍土佐煮、花人參、絹さや

三の重

【食事】 握り寿司(帆立・サーモン・小肌)
【揚物】 天ぷら(海老巻揚げ・茄子・南瓜・山菜)

【肉料理】 牛ロースステーキ

【蒸物】 茶碗蒸し

【後 椀】 赤出汁

【水菓子】 桜アイスクリーム、苺

4,200円

(お昼のみ)

玉手箱

ランチ

ご提供時間
11時30分～14時30分

一の重

【八寸】 あいなめ木の芽焼き、桜豆腐、厚焼玉子
烏賊真丈揚げ、生麩と豆腐の田楽
飯蛸酢味噌和え、牛八幡巻、鴨ロース煮

二の重

【造り】 鮪平造り、鯛松皮造り、烏賊鳴門造り
【煮物】 シヤモロックつみれ、白蕪昆布煮
筍土佐煮、花人參、絹さや

三の重

【食事】 鮭ちらし寿司
【揚物】 天ぷら(海老・南瓜・葱・茄子)

【蒸物】 茶碗蒸し

【後 椀】 赤出汁

【水菓子】 抹茶アイスクリーム、オレンジ

3,000円



※当店の価格は全て税込表示です。