



奏

前菜

煮鮑 肝醬油 鱧湯引き
クレソン白和え 万願寺唐辛子揚げ浸し

造り

季節の鮮魚二種造り 《のどぐろの炙り 追加 ¥3,190》

椀物

旬魚葛叩き

焼物

季節の焼き魚 浅利出汁仕立て

油物

太刀魚博多 稚鮎

温物

旬魚と季節野菜のしゃぶ仕立て
又は
《尾崎牛すき焼き仕立て に変更 ¥3,190》

進肴

海老 平貝 檸檬酢ジュレ

食事

季節の釜炊きご飯
又は
《尾崎牛と季節野菜釜炊き に変更 ¥3,830》
味噌汁 香の物

水菓子

マンゴープリン わらび餅
季節のフルーツ

¥20,500