



## 漣

### 先附

金時草と揚げしらすのお浸し

### 寿司

烏賊 白身二種 貝類 雲丹いくら

### 一品

焼き穴子の酢の物

### 寿司

とろ 赤身 海老 光物二種 穴子  
玉子 干瓢巻

### 椀

生海苔の味噌汁

### デザート

さくらんぼのブランマンジェ  
枇杷のゼリー寄せ菜花と桜海老のお浸し

¥ 20,500



## 饗

### 先附

金時草と揚げしらすのお浸し  
蜆の一口椀

### 刺身

鰈 赤身 水蛸

### 焼物

太刀魚の塩焼き

### 寿司

煽り烏賊 伊佐木 雲丹いくら

### 一品

焼き穴子の酢の物

### 寿司

赤貝 真鱈 鰯

### 一品

尾崎牛の炭火焼

### 寿司

とろ 車海老 穴子 玉子

### 椀

生海苔の味噌汁

### デザート

さくらんぼのブランマンジェ  
枇杷のゼリー寄せ  
季節のフルーツ菜花と桜海老のお浸し

¥ 30,700

上記料金にはサービス料と税金が含まれております。  
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。  
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。