



## 雅

### 前菜

小鯛酢 数の子 煎り酒のジュレ  
フォアグラの茶碗蒸し  
香箱蟹 コロッケ 帆立貝利休焼き  
山菜炒め煮

### 造り

鮮魚二種

### 椀物

蛤真丈

### 焼物

旬魚炭火焼き  
あしらい

### 温物

九絵蕪蒸し

### 進肴

相州和牛ぶりすけの温製サラダ

### 油物

公魚香煎揚げ  
たらの芽 筍

### 食事

柚子釜蒸し寿司  
松葉蟹 穴子 いくら  
味噌汁

### 水菓子

抹茶のパナコッタ  
本わらび餅

¥ 20,500



## 華

先付け  
キャビア飯蒸し

### 前菜

小鯛酢 数の子 煎り酒のジュレ  
フォアグラの茶碗蒸し  
香箱蟹ころっけ 帆立貝利休焼き  
山菜炒め煮

### 造り

鮮魚二種  
相州和牛炙り

### 椀物

蛤真丈  
地蛤葛打ち

### 焼物

特選旬魚炭火焼き  
あしらい

### 温物

九絵蕪蒸し

### 進肴

相州和牛ローズの温製サラダ

### 油物

公魚香煎揚げ  
たらの芽 筍

### 食事

松葉蟹釜炊き  
味噌汁

### 水菓子

抹茶のパンナコッタ  
本わらび餅 季節のフルーツ

¥ 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。