



漣

先附

壬生菜と焼き椎茸のお浸し

寿司

烏賊 白身二種 貝類 雲丹いくら

一品

白子の昆布蒸し蟹餡かけ

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

酒粕のブランマンジェ
アイス大福

¥ 20,500



饗

先附

壬生菜と焼き椎茸のお浸し

刺身

お薦め鮮魚二種

焼物

きんきの塩焼

寿司

墨烏賊 鯧 雲丹いくら

一品

鮫肝ポン酢

寿司

真鯛 赤貝 鰯鯖

一品

白子の昆布蒸し蟹餡かけ

寿司

とろ 車海老 穴子 玉子 とろたく巻

椀

牡丹海老頭味噌汁

デザート

酒粕のブランマンジェ
アイス大福 季節のフルーツ

¥ 30,700