

春

オリジナル 和洋、四季旬菜プラン

3月～5月

- 前 菜 彩り春菜のパレット
- 造 里 季節の三種 春の風情
- 台の物 浅利とつみれの生姜鍋
- 強 肴 釜揚げ帆立と筍 木の芽オイル風味の春サラダ
- 温 物 桜鯛と道明寺の茶碗蒸し 醤油豆そぼろ
- 焼き物 国産牛ヒレの炙り焼き
新じゃがの全粒粉フリット グリビッシュソース
- 御飯物 讃岐米 浅利佃煮
- 留 椀 白魚と筍の御汁 木の芽
- 香の物 香の物二種
- デザート ミルク甘酒とブラウニーケーキサンド
- 食後のお飲み物 コーヒー又は紅茶

※仕入れによりメニューが変更になる場合がございます。