

春

四季会席 和、四季旬菜プラン

3月～5月

- 前 菜 彩り春菜
- 造 里 季節の二種 春の風情
- 台の物 浅利とつみれの生姜鍋
- 強 肴 地鶏と筍 木の芽和え
- 温 物 桜鯛と道明寺の茶碗蒸し 醤油豆そぼろ
- 焼き物 本日の旬魚（鱈） 山菜味噌焼き 春キャベツの胡麻酢
- 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 ミルク甘酒と桜餅
- 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。