

三月の会席料理御献立

4860円コース 全8品

焼八寸

鱈と海老の紙包み焼

姫サガエ木の芽味噌焼

〇芽とカニのグラタン

蓬麩東寺巻き

合鴨ロース煮

他

差味

刺身盛り合わせ

(当日の仕入れにより、お造りいたします)

蒸物

春野菜とつくば鶏の蒸菘蒸し

洋皿

牛タンポトフ風

揚げ物

公魚香り揚げ

温物

茶碗蒸し

食事

浅利の炊き込みご飯

甘味

苺のカップシヨート

*献立は仕入れの都合により変更の場合がございます

三月の会席料理御献立

5400円コース 全9品

前菜

桜豆腐

うるいのサラダ

鮎並木の芽焼

他

差味

刺身盛り合わせ

(当日の仕入れにより、お造りいたします)

焼物

鰯春山焼

蒸物

春野菜とつくば鶏の蒸菘蒸し

洋皿

牛タンポトフ風

揚げ物

公魚香り揚げ

酢物

落と貝の和え混ぜ リンゴ酢

食事

浅利の炊き込みご飯

甘味

苺のカップシヨート

*献立は仕入れの都合により変更の場合がございます