

おまかせコース

【先付け】

炙り平貝 アスパラガス ヤングコーン

揚げ桜海老 土佐酢餡 ちまき寿司

【揚げ物】

和牛ヒレカツ

木の芽塩 山葵

※追加 ヒレカツ(40g)またはステーキ(40g) + ¥7,700

【椀物】

沢煮椀

合鴨つみれ 長葱 人参 椎茸 筍 三つ葉 絹さや

【お造り】

炙り伊佐木 金目鯛

【一品】

キャビアと低温卵黄のそば

【鍋物】

鮎並と季節の野菜鍋

ホワイトセロリ 九条葱 京揚げ 突き蒟蒻 梅干し

【寿司】

雲丹と本まぐろの手巻き

※追加 雲丹 + ¥4,400～

※キャビア押し寿司 + ¥8,800

【食事】

深川風炊き込みご飯 香の物

【デザート】

柏餅 キャラメルアイス最中