

## 鮭 割烹コース

### 【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

### 【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】

鮭赤身  
白身  
棒寿司  
イクラ  
中トロ

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

お椀

### 【デザート】

柏餅 キャラメルアイス最中