

椿 会席

前菜 旬菜三種盛り

造里 三種盛り

小鍋 鱈柚香鍋

焼物 国産牛鉄板焼き

蒸し物 茶碗蒸し

揚げ物 海老と筍の天婦羅

お食事 山菜釜飯

香の物

留 椀 赤出汁

水物 フルーツ



※アレルギー対応は事前にご連絡ください。

当日は承れませんので予めご了承下さい。

菖蒲会席

前菜

旬菜五種盛り

造里

伊勢海老と鮮魚三種

小鍋

活メ桜鯛のしゃぶしゃぶ

焼物

鱸の柚庵焼き

鉄板焼

国産牛鉄板焼き

蒸し物

茶碗蒸し

揚げ物

大海老と筍の天婦羅

お食事

桜鯛の釜飯

香の物

留椀

赤出汁

水物

フルーツ



※アレルギー対応は事前にご連絡ください。

当日は承れませんので予めご了承下さい。

桜 会席

前菜 旬菜五種盛り

造 里 伊勢海老と鮮魚五種

小 鍋 活メ桜鯛のしゃぶしゃぶ

替り鉢 蝦夷鮑の蒸し物

焼 物 鱈の柚庵焼き

鉄板焼 米沢牛鉄板焼き

蒸し物 茶碗蒸し

揚げ物 大海老と桜鯛、筍の天婦羅

お食事 桜鯛の釜飯

香の物

留 椀 赤出汁

水 物 フルーツ

※アレルギー対応は事前にご連絡ください。

当日は承れませんので予めご了承下さい。