

◆花会席

(二月のお献立)

九六八〇円

(税込)

前菜

- 一、ホタル烏賊
- 沖漬け一味卸し
- 一、鰯塩焼
- 梅美粧
- 一、菜の花浸し
- 粒辛子
- 一、胡麻豆腐
- グレープフルーツ
- 蟹黒豆もぐさ生姜
- 甘ダレ
- 一、山うと
- 金山寺味噌

椀

- 京人参すり流し
- 小町蕪海老焼餅菜の花
- 梅人参柚子

造里

- 地物見そろい
- 芽物色々山葵

煮物

- 湯葉蒸し
- 揚げ里芋・姫筍
- 百合根・椎茸・海老
- べっこうあん

揚物

- 牛ヒレ和風煮(石焼で)
- 大根スープ煮
- 筍芽キヤベツ人参

食事

- うすい豆ご飯

留椀

- 赤出汁

香の物

- 盛り合せ

デザート

- 昔プリン

※仕入等の都合により献立が若干替わる場合がございます。

◆月会席

(二月のお献立)

一 二一〇〇円

(税込)

座付

味噌こんにやく
柚子味噌

一、鰯くわ焼

叩き芋

一、鮮菜種卷

粒

一、螢烏賊沖漬け

一味卸し

一、胡麻豆腐

グレープフルーツ

蟹黒豆もぐさ生姜

甘ダレ

盛りこぼし

春野菜色々

独活 京人參 胡瓜

エシヤロットト 香味味噌

金山寺味噌

椀替り

聖護院かぶら餅

鯛吉野打ちズワイ蟹

菜の花 梅人參 山葵

べっこうあん

造里

地物見そろい

芽物色々 山葵

台の物

筍 鍋

和牛ロース 筍 うるい

芽キヤベツ 蓬麩

めばる煮付

又は 塩焼き

食事

玉子掛けご飯

留椀

赤出汁

香の物

盛り合せ

デザート

昔プリン

いちご

※仕入等の都合により献立が

若干替わる場合がございます。

❖ 雪会席

(二月のお献立)

一四三〇〇円

(税込)

座付

味噌こんにゃく
柚子味噌

前菜

一、鰯くわ焼
叩き芋
一、鮮菜種巻
粒

一、螢烏賊沖漬け
一味卸し

一、胡麻豆腐

グレープフルーツ

蟹黒豆もぐさ生姜

甘ダレ

盛りこぼし

春野菜色々 独活 京人參

胡瓜 エシヤロット

香味味噌 金山寺味噌

椀替り

聖護院かぶら餅

鯛吉野打ちズワイ蟹

菜の花 梅人參 山葵

べっこうあん

造里

地物見そろい

芽物色々 山葵

焼物

和牛サーロイン甘ダレ焼

焼河豚 春野菜色々

強肴

きんき煮付
又は塩焼

食事

筍ご飯

留椀

赤出汁

香の物

盛り合せ

デザート

お楽しみ

※仕入等の都合により献立が若干替わる場合がございます。