

弥生献立

おひとり様 ¥17,000 (税サ抜)

先付

桜豆腐、小鯛笹漬け、花山葵、桜花、旨出汁
桜海老和え、蕨、蚕豆、アーモンド、クコの実

前菜

飯蛸塩麴揚げ
落の唐、こしあぶら、桜塩、檸檬

御椀

春キャベツ摺り流し
鮎魚女葛打ち、花卉野菜、柚子

造里

旬魚2種
目物一式、フレークソルト、醤油麴、味噌

焼物

金目鯛塩焼きにエンドウ豆山葵餡
姫人参、アスパラ、葉山葵

替鉢

蛤と新玉葱の絹蒸し
丸餅、蛤餡、若豆、桜花

強肴

国産牛サーロイン
筍、こごみ、サラダからし菜、トレビス
山わさび、卸しポン酢

食事

桜鱒の炊き込み御飯にイクラ
合わせ味噌仕立て
香の物

水菓子

桜のブランマンジェ
桜餅



仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます

料亭 壺中庵
03-3441-8888