

弥生献立

おひとり様 ¥20,000 (税サ抜)

先付

蛸桜煮と鯛の子

菜花、黄身酢、花卉百合根、防風、木の芽

前菜

白魚紫蘇揚げと稚鮎

こごみ、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

厳選旬魚2種

葉山葵、目物一式、土佐醤油、フレークソルト

焼物

帆立殻焼き

うるい、雲丹、えんどう豆山葵餡、桜花

替鉢

平貝と蛸鳥賊

アスパラ、蓴、蕨、蚕豆、花山葵、白髪独活
筍、若布、土佐酢、酢橘ゼリー、花穂

強肴

飛驒牛

野蒜、サラダからし菜、トレビス
山わさび、卸しポン酢

食事

桜海老と若豆ごはん

合わせ味噌仕立て

香の物

水菓子

果物3種



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