

弥生献立

おひとり様 ¥25,000 (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

揚げ鮎魚女に桜海老の摺り流し

椎茸、タラの芽、花卉野菜、柚子

造里

厳選旬魚3種

葉山葵、目物一式、土佐醤油、フレークソルト

焼物

赤陸奥雲丹焼き

姫人参、うるい浸し

替鉢

平貝と蛸烏賊

アスパラ、落、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

飛驒牛フィレ

野蒜、サラダからし菜、トレビス

山わさび、卸しポン酢

食事

握り寿司

蛤吸い

甘味

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