

## 卯月会席

おひとり様 ¥20,000 (税抜)

### 先附

蓬豆腐に汲み湯葉

蛭烏賊 うるい 鼈甲銘 柚子胡椒 花穂

### 前菜

稚鮎と新玉葱

たらの芽 酢橘 桜塩

### 凌ぎ

煮穴子の飯蒸し

蓮芋 イクラ 木の芽

### 御椀

羽太葛打ち

稚茸、豆苗、白髪葱、花卉柚子

### 造里

厳選旬魚3種

花山葵 目物一式 土佐醤油 フレークソルト

### 替鉢

焼尼鯛と蓮根

生姜餡 針若荷 スプラウト 錦胡麻

### 強肴

ホワイトアスパラガスと牛フィレ

蚕豆 げ葱 山わさび ちり酢

### 食事

うすい豆御飯

蜆汁

香の物

### 水菓子

グレープフルーツのゼリー

ピスタチオのアイスクリーム

仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます

