

## 卯月会席献立

おひとり様 ¥25,000 (税抜)

### 先付

炙り平貝と螢烏賊

巻海老 三陸若布 防風 三つ葉入りの酢橘ゼリー

### 前菜

地蛤と筍

落 蕨 蛤出汁餡 茗荷 大葉 生姜

### 御椀

羽太葛打ち

椎茸 花卉人参 独活 木の芽

### 造里

厳選旬魚3種

花花山葵 目物一式 土佐醤油 フレークソルト

### 替鉢

のどぐろと蓮根饅頭の沢煮仕立て

生七味 錦胡麻

### 揚物

稚鮎と新玉葱

たらの芽 酢橘 桜塩

### 強肴

ホワイトアスパラガスと牛フィレ

蚕豆 クレソン スプラウト 山わさび ちり酢

### 食事

握り寿司

蛸汁

### 水菓子

河内晩柑

仕入れ状況により内容が変更となる場合がございます

