

弥生会席献立

おひとり様 ¥20,000 (税抜)

先付

飯蛸と鯛の子

菜花 黄身酢 花卉百合根 防風

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 木の芽

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

帆立殻焼き

すくい湯葉 うるい 雲丹 えんどう豆餡 桜花

替鉢

平貝と蛸烏賊

アスパラ 落 蕨 蚕豆 花山葵 白髪独活

柚子ゼリー 花穂

強肴

飛驒牛

筍 野蒜 落の唐 サラダからし菜 トレビス

桜塩 山わさび 卸しボン酢

食事

小柱と若豆の炊き込みご飯

合わせ味噌仕立て

春キャベツの香の物

水菓子

苺あんみつ



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