

# 卯月会席献立

おひとり様 ¥20,000 (税抜)

## 先付

花山葵と毛蟹

長芋 螢烏賊 酢取若荷 酢橘ゼリー

## 前菜

稚鮎と新玉葱

こしあぶら 酢橘 桜塩

## 御椀

鮎魚女葛打ち

椎茸 花卉野菜 独活 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

## 替鉢

揚げた目張に春菜餡

菜花 こごみ アスパラ スナップエンドウ 白髪葱 糸唐辛子

## 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

## 強肴

筍と若布

飛騨牛 タラの芽 落 丘ひじき 生七味

## 食事

貝尽くし御飯

合わせ味噌仕立て

香の物

## 水菓子

夏みかんにグレープフルーツのゼリー

苺 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

料亭 壺中庵  
03-3441-8888