

鮭おまかせ昂



前菜・先付

櫻湯・桜湯

刺身・お造り

春季精選生魚片拼盤・春のお造り

蒸物・蒸物

蛤蜊與櫻花蝦茶碗蒸・旬の蛤と桜海老の茶碗蒸し

焼物・焼物

烤瑩烏賊・焼蛸烏賊

壽司五種・鮭五貫

季節食材・季節の食材

炙焼料理・炙り物

鮑魚海苔焼・鮑の磯辺焼き

壽司三種・鮭三貫

季節食材・季節の食材

湯品・吸い物

青紫菜紅味噌湯・あおさ海苔の赤だし

自製甜點・甘物

櫻花雪酪・桜シャベット

令和七年 吉日 長瀬剛

餐點若因食材狀況微調，懇請理解
仕入れの関係上、一部メニューが変更となる場合がございますが、何卒よろしくお願ひ申し上げます。

御品書き響



前菜・先付

櫻湯・桜湯

刺身・お造り

春季精選生魚片拼盤・春のお造り

蒸物・蒸物

蛤蜊與櫻花蝦茶碗蒸・旬の蛤と桜海老の茶碗蒸し

焼物・焼物

烤瑩烏賊・焼蛸烏賊

壽司五種・鮭五貫

季節食材・季節の食材

炙焼料理・炙り物

鮑魚海苔焼・鮑の磯辺焼き

壽司五種・鮭五貫

季節食材・季節の食材

湯品・吸い物

青紫菜紅味噌湯・あおさ海苔の赤だし

自製甜點・甘物

櫻花雪酪・桜シャベット

令和七年 吉日 長瀬剛

餐點若因食材狀況微調，懇請理解
仕入れの関係上、一部メニューが変更となる場合がございますが、何卒よろしくお願ひ申し上げます。