

[光 (ひかる) プラン]

お一人様 ¥17,000

- [先 附] 春の訪れ…山海野の幸より [焼 物] 鱒木の芽焼き
筍木の芽味噌和え 白アスパラ 金山寺味噌
海老灘白和え [箸休め] 蛍烏賊 とり貝黄身芥子酢掛け
花山葵とろろ掛け [食 事] 鹿尾菜ご飯
[椀 物] 薄葛仕立て 蛤桜道明寺蒸し [留 椀] 袱紗味噌仕立て
[造 り] 本日のおすすめ三種盛合せ [香の物] 二種盛り
[煮 物] 白魚と菜の花の卵メ [果 物] 季節のおすすめ

[朧 (おぼろ) プラン]

お一人様 ¥20,000

- [先 附] 若草の香 筍木の芽味噌和え [強 肴] 黒毛和牛低温調理炙り焼き
海老 障泥烏賊 [食 事] 寿司盛合せ 握り三貫
[椀 物] 清まし仕立て 蛤真薯 [留 椀] 袱紗味噌仕立て
[造 り] 本日のおすすめ三種盛合せ [果 物] 季節のおすすめ
[煮 物] 甘鯛蓬豆富湯葉包み蒸し

[樂 (がく) プラン]

お一人様 ¥22,000

- [先 附] 春の訪れ…山海野の幸より [焼 物] 鱒木の芽焼き
筍木の芽味噌和え 白アスパラ 金山寺味噌
海老灘白和え [箸休め] 蛍烏賊、とり貝黄身芥子酢掛け
花山葵とろろ掛け [食 事] 釜炊き 鹿尾菜ご飯
[椀 物] 春の土瓶蒸し [留 椀] 袱紗味噌仕立て
桑名蛤と春菜 [香の物] 三種盛り
[造 り] 本日のおすすめ三種盛合せ [果 物] 季節のおすすめ
[煮 物] あぶら目黄身煮

FREE DRINK MENU

- ・ビール・焼酎(麦/芋)・ワイン(赤/白)・日本酒(燗)・地酒
 - ・ウイスキー・ウーロン茶・オレンジジュース
- +¥1,500で地酒1種と焼酎1種を追加いただけます。

※フリードリンクは120分制とさせていただきます。