

# 祝会席「梅」〈ランチタイム限定〉

九、〇〇〇円

御先付

春キャベツとスモークサーモン

カリフローレ 昆布出汁ジュレ

塩昆布 煎玉 プチアマランサス

御煮物椀

筏白魚 玉子豆腐

隠元 花卉大根人参 梅肉 木の芽

御造り

季節の造り三種 あしらひ

御祝肴

数の子と水菜浸し 花勝男

筍と蒟蒻 烏賊木の芽和え

袱紗焼玉子 針魚小袖寿司 酢取り茗荷

海老艶煮 青アスパラおかき揚げ

スナップ豌豆とクリームチーズ生ハム巻

御家喜物

鱈木の芽焼 露田舎煮

御多喜物

新じゃが芋と鯛の揚げ出し

桜海老餡掛け 屈み 青海苔 針葱

御飯

鯛赤飯セイロ蒸し

御留椀

赤出汁

御水菓子

季節物

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。  
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.  
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

# 祝会席「竹」

一、二、五〇〇円

御祝肴

数の子と水菜浸し 花勝男  
筍と蒟蒻 烏賊木の芽和え  
袱紗焼玉子 針魚小袖寿司 酢取り茗荷  
海老艶煮 青アスパラおかし揚げ  
スナッパ 豌豆とクリームチーズ生ハム巻

御煮物椀

白身葛叩き 春大根  
屈み 花卉大根人参 梅肉 柚子

御造り

季節の造り三種 あしらひ

御凌ぎ

穴子赤飯 芽三つ葉

御家喜物

サクラマス路の臺味噌焼 落田舎煮

御多喜物

若竹煮  
海老真丈 路 木の芽

御飯

鯛釜飯

御留椀

赤出汁

御水菓子

季節物

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include the service charge and appropriate tax

# 祝会席「松」

一五、五〇〇円

御祝肴

数の子と水菜浸し 花勝男  
筍と蒟蒻 烏賊木の芽和え  
袱紗焼玉子 針魚小袖寿司 酢取り茗荷  
海老艶煮 青アスパラおかし揚げ  
スナップ 豌豆とクリームチーズ生ハム巻

御煮物椀

白身葛叩き 春大根  
屈み 花卉大根人参 梅肉 柚子

御造り

季節の造り三種 あしらい

御凌ぎ

穴子赤飯 芽三つ葉

御家喜物

近江牛ローストビーフ 季節焼野菜  
玉葱ソース 金山寺味噌

御強肴

螢烏賊と春山菜天婦羅  
レモン 藻塩 卸し天出汁

御多喜物

若竹煮  
鯛の子 路 木の芽

御飯

鯛釜飯

御留椀

赤出汁

御水菓子

季節物

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。  
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.  
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

# 祝会席「菊」

一八、五〇〇円

御先付

貝三昧と春山菜木の芽酢ゼリー

蒸し鮑 平貝 鳥貝

菜の花 うるい 煎唐寿美

御煮物椀

活け蛤真丈 玉子豆腐

屈み 花卉大根人参 木の芽

御造り

季節の造り三種盛り あしらい

御凌ぎ

鰻赤飯 芽三つ葉

御祝肴

数の子と水菜浸し 花勝男

筍と蒟蒻 烏賊木の芽和え

袱紗焼玉子 針魚小袖寿司 酢取り茗荷

海老艶煮 青アスパラおかし揚げ

スナップ豌豆とクリームチーズ生ハム巻

御家喜物

黒毛和牛炭火焼 季節焼野菜

岩塩 山葵割醤油 金山寺味噌

御多喜物

伊勢海老具足煮西京仕立て

小芋 露 木の芽

御飯

鯛とうすい豆釜飯

御留椀

赤出汁

御水菓子

季節物

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include the service charge and appropriate tax