春爛漫鮮魚
春の味覚会席

一二、一〇〇円
(税込)

3月～4月
限定

先付 白海老のかき揚げ 蝦夷鮑旨煮
浅利と春野菜の木の芽味噌和え

前菜 初鰹炙り
薬味 ポン酢

御椀 潮仕立て
真鯛のつみれ 青菜 山独活 生姜

御造里 日本海直送旬魚盛り合わせ
北陸の醤油 妻物

温物 北海道産桜鱒の真丈
若布 筍 銀餡 百合根 小葱

揚物 春野菜の天ぷらと伊勢海老
岩塩 レモン

強肴 魚介しゃぶしゃぶ 鰆 真鯛
春キャベツ きのこ 薬味 特製だれ

御食事 白海老と桜海老に真蛸の炊き込み御飯
香の物 赤出汁

水菓子 やよい姫

要予約制(2日前までにご予約をお願い致します)　※全て一人前の料金です　※別途１０％のサービス料を頂戴しております