



柳 美態野

季節のおすすめ 春味

桜鯛と伊勢海老 春告魚

前八寸

旬魚西京焼き、蜆烏賊とうるいの酢味噌和え
桜海老かき揚げ、春魚握り
シン筍土佐煮、蒔、はなびら芋

吸物

潮仕立て
桜鯛、こごみ、人参、桜麩、柚子

御造り

伊勢海老のお造りと漁港直送旬魚
妻物、土佐醤油

炭火焼

桜鯛とシン筍の重ね焼き
あしらい

蒸物

桜鯛と若芽の菜種蒸し
銀餡

揚げ物

車海老の天麩羅
タラの芽、蒔のとう、塩、レモン

御食事

桜海老とシン筍の炊き込みご飯
桜味噌汁、香の物

水菓子

季節の果物

一四、三〇〇円

(税込)

3月~4月
限定

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 ※入荷状況により食材が変更になる場合がございます。
※別途10%のサービス料を頂戴しております