



日本料理
調理長
浅川康一



写真はイメージです。

例えば、和食パック 写真は個人盛り

¥7,500 お一人様税込

盛り込みの場合は¥7,000

90分
飲み放題付

瓶ビール・焼酎他
ソフトドリンク
各種

春に目覚める海山の幸

旬の美味しさをシンプルにお届けします。

「鯛の道明寺蒸し」

春らしく優しい味わいです。

旬の鯛の身を
ほぐし、道明
寺粉で包ん
だ、和食で
は春の定番
料理です。
桜の見た目と
香りも美味し
いおすすめの一
品です。



¥6,000

- 花籠前菜はる
- びんちょう鮪桜仕立て
- 麦豚のしゃぶサラダ
- 若鶏と根菜の煮物
- 海老と春野菜の天婦羅
- 稚鮎の南蛮漬け
- 白魚とグリーンピースの菜種汁
- 鯉のてこね寿司
- 季節の水菓子
- コーヒー



¥7,000



写真
イメージです。

- ① 花籠前菜はる
- ② 鮪の叩き
- ③ 鯛の道明寺蒸し
- ④ 稚鮎の南蛮漬け
- ⑤ 白魚と春野菜の天婦羅
- ⑥ 牛ハラミと筍の木の芽焼き
- ⑦ 蛤のお吸い物
- ⑧ 鯉のてこね寿司
- ⑨ 季節の水菓子
- ⑩ コーヒー