



Japanese course menu "spring"

日本料理コース お献立て 《春》

12,100円

甘味	食事	焼物	口直し	揚げ物	造り	椀物	前菜
春の果物ゼリー掛け	渥美の郷土料理 お煮かけ蕎麦	蝦夷鮑の岩塩プレート焼き 桜の香りで	純米大吟醸奥三河の清酒 「美」のシャーベット	渥美産彼岸河豚の唐揚げ 青唐 檸檬	三重県産勘八の薄造り 本鮪 墨烏賊 黒鯛 渥美プレミアムサーモン 岩塩 柚子胡椒 酢橘 山葵 あおさ醤油 ポン酢	伊良湖桜鯛と 三河湾産あおさ海苔の薄葛仕立て	ミニトマト蟹鑄込み焼き 菜花白和え 枸杞の実 蛸烏賊沖漬け 七味卸し 燻製炙り鴨コース

※ ご料金は全て税込価格となります。
 ※ 季節や仕入れ状況により献立が変わる場合がございます。
 ※ 画像はイメージです。