



Japanese course menu “spring”

日本料理コース お献立て 《春》

～伊良湖 花見月～

12,100円

甘味	食事	揚物	強肴	煮物	中皿	造里	前菜
筍のアイスクリーム 桜最中	冷やし桜蕎麦 薬味 蕎麦出汁	篠島産しらすと桜海老のかき揚げ	渥美牛の和風ステーキ 彩り野菜	赤羽根産鱮の揚げ飛竜頭 三河湾産あおさ海苔館	カルタファタ包み焼き フォアグラと筍のフォンドヴォライユ仕立て 白味噌の香りで	三河湾の恵み 桜鯛 本鮪 渥美プレミアムサーモン 謹製あおさ醤油	桜花見立て 甘海老この子 ホワイトアスパラガスのオランダイヌソース 渥美産ミニトマトの蜜煮 春野菜と粒貝のお浸し 田原産春キャベツとサーモン黄味酢掛け

※ 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。