



Japanese course menu “spring”

日本料理コース お献立て 《春》

～伊良湖 新緑の候～

12,100円

甘味	食事	強肴	煮物	中皿	造里	前菜
果物ゼリー掛け	渥美半島の田舎蕎麦 薬味 蕎麦出汁	渥美牛の和風ステーキ 彩り野菜	揚げ飛竜頭 三河湾③あおさ海苔館 生姜	カルタファアタ包み焼き 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 本鮪 黒鯛 勘八 赤海老 渥美プレミアムサーモン 料理長謹製あおさ醤油 岩塩	甘海老この子 小角柚子 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 蛸烏賊仲漬け 七味卸し 田原産キャベツとサーモン博多 インゲン豆艶煮 螺貝の浸し

※ 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。