

コース料理

羽衣

季節のおすすめコース

一〇、〇〇〇円

藍

あい

八、五〇〇円

先 附

ご馳走膳

一、お刺身盛り合わせ

あしらい一式 土佐醤油

一、春彩の盛り合わせ

煮物椀

若筍の土瓶蒸し 木の芽

天ぷら

活車海老 穴子 他魚介二品 野菜

食 事

桜の香り細麺 薬味 美味だし

デザート

前 菜

旬肴の盛り合わせ

造 里

お刺身三種盛り

天 ぷら

活車海老 穴子 烏賊 魚介物

野菜五品

和風サラダ

食 事

ご飯赤だし 香の物

デザート

曙

あけぼの

一三、五〇〇円

先 附

前 菜

旬肴の盛り合わせ

造 里

お刺身四種盛り

天 ぷら

活車海老 穴子 白身魚

季節の魚介物

野菜五品 かき揚げ

和風サラダ

食 事

天茶漬け 又は 蕎麦 (温製、冷製)

デザート



天ぷら

お好み料理

活車海老

一、〇〇〇円

本日のサラダ

八〇〇円

穴子

一、五〇〇円

お刺身盛り合わせ

一、八〇〇円より

烏賊

八〇〇円

ご飯セット(白飯、赤だし、香の物)

八五〇円

きす

八五〇円

蕎麦(冷製又は温製)

一、〇〇〇円

かき揚げ

一、二〇〇円

天茶漬け(香の物付)

一、五〇〇円

野菜三品

一、五〇〇円

本日のデザート

一、〇〇〇円

盛り合わせ

二、八〇〇円

(おまかせ魚介物二品、野菜三品)

食材によるアレルギーや食物制限・制約のあるお客様は係へお申し付けください

表示価格は消費税を含む料金です / 国産米を使用しております

季節や仕入れ状況によって食材は変更となる場合がございます

フードロス削減の為、食べ切りへのご協力をお願いいたします