



おしながき

● 3800円 (税込)

お迎えだし

自家製 温豆腐

季節野菜の出汁蒸し

本日の皿料理

お漬物

炊き立て羽釜ごはん

UMAMIだし

出汁巻き玉子

+

朝食限定

雲丹入りだし醤油の

濃紅卵かけごはん

+ 3000円 (税込)

昼食限定

ドリップ出汁の鯛茶漬け

+ 500円 (税込)

● 汲み上げ湯葉 新玉葱のすり流し (新玉葱 山葵 湯葉)

○ 釜揚げしらすと紅芯大根のおろし (しらす 紅芯大根 青紫蘇)

● 新馬鈴薯と春甘藍のへしこ和え (甘藍 馬鈴薯 へしこ)

● 浅利と昆布の佃煮 (浅利 生姜 昆布)

● 丹波赤鶏と春野菜の蕪蒸し (赤鶏 蓮根 うすい豆 蕪 山芋 柚子)

● 苺と薩摩芋の酒粕白酢和え (苺 扁桃 酒粕 クレソン 豆腐)

● 春大根のふる吹き 落の薑味噌 (大根 胡桃 落の薑 赤味噌)

● 山菜と生若布のぬた味噌がけ (筍 生若布 桜エビ 白味噌 辛子)

● 桜鱒の青山椒麴焼き (桜鱒 青山椒)

※ 会計はお席にてお願い致します

アレルギーに

関してはこちら

