



おしながき

● 3800円 (税込)

お迎えだし

自家製 温豆腐

出汁巻き玉子

季節野菜の出汁蒸し

お漬物

炊き立て羽釜ごはん

UMAMIだし

弥生の皿料理

+

数量限定オプション

雲丹入りだし醤油の

濃厚卵かけごはん

+ 300円 (税込)

ドリップ出汁の鯛茶漬け

+ 500円 (税込)

● 汲み上げ湯葉 白竜髭菜のすり流し (山葵 玉ネギ)

○ 海老と長芋の明太和え (柚子胡椒 山葵菜)

● 白魚と生若布土佐酢ジュレがけ (せとか)

● 卵の花 (山菜 蒟蒻 人参)

● 菜の花の胡麻辛子がけ (京揚げ)

● 新馬鈴薯と烏賊の酒盗和え (酒粕 豆腐 青紫蘇 国産レモン)

● 市川蓮根の磯辺揚げ (あおさ海苔 卵白)

● 浅利と昆布の佃煮 (生姜 山椒)

● 桜鱒の緑豆味噌焼き (うすい豆 白味噌 洋辛子)

※ 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

