



## 春味覚

### 旬

鯛桜葉の梅タレ掛け、海老、アスパラガス、こごみ

### 椀

新緑豆腐、鮑酒煎り、菜の花、椎茸、柚子

### 鮮

本日のお造り三種盛り

### 中鉢

帆立あられ揚げと土佐酢ゼリー、生雲丹、桜海老、若牛蒡、八代海苔

### 組肴

鱈木の芽焼き、稚鮎おかき揚げ、和牛桜寿司  
うるい真砂山葵和え、なめたけとろろ掛け、小蛸旨煮

### 舞

車海老と筍の挟み揚げ、蒨の薑、蚕豆、藻塩

### 止鉢

鳥取県日南町産コシヒカリで炊いた筍の釜飯飯、いくら  
赤出汁、香の物

### デザート

桜シュークリームとフルーツ

18,800

w m e s

w = 小麦/wheat    p = 落花生/peanuts    m = 乳/milk    e = 卵/eggs    b = そば/buckwheat    c = かに/crab    s = えび/shrimp

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。  
食材などにアレルギーのあるお客様は、サービススタッフにお申し出ください。

また、食材の産地については、サービススタッフにお尋ねください。

国産米使用

表記料金は日本円で、別途消費税・サービス料 15%を加算させていただきます。

## 花筐

### 旬

毛蟹生姜ゼリー掛け、雲丹、蚕豆、うるい、小梅

### 椀

新緑豆腐、鮑酒煎り、菜の花、椎茸、柚子

### 鮮

本日のお造り四種盛り

### 中皿

河豚白子あおさ餡掛け、山葵

### 焼皿

黒毛和牛サーロインたれ焼き  
筍、ポワロ、ヤングコーン、蕨味噌

### 舞

車海老、油目のアスパラガス巻き、たらの芽、蕨の臺、藻塩

### 止鉢

握り寿司、赤出汁

### デザート

桜シュークリームとフルーツ

24,500

w m e c s

和牛サーロインは和牛フィレに変更できます。  
3,200円追加料金を頂戴いたします。

入荷の都合により、原産地およびメニュー内容が変更になる場合がございます。