

籠盛会席

五〇〇〇円 (税込)



造里

桜鯛
みらいサーモン
烏賊

あしらい一式

椀

蛤潮仕立て
短冊大根 人参 粟麩 木の芽

籠盛

菜の花生ハム巻き
蓬豆腐
薇白和え
鯖味噌柚庵焼
春彩玉地蒸し

強肴

博多和牛鉄焼
新玉葱筍 南瓜
ブロッコリー エリンギ
パプリカ 白髪葱

食事

春彩ちらし寿司

留椀

白味噌仕立て

甘味

ヨーグルトムース
桜餅



松花堂

四〇〇〇円 (税込)

口取り 造里 魚料理 肉料理

替り鉢

食事

季節のデザート

料理内容が一部変更になる場合がございます。写真はイメージです。

旬菜会席

六五〇〇円

(税込)



写真はイメージです。

前菜

蓬豆腐
白魚花衣揚げ
菜の花 生ハム巻き

椀

蛤潮仕立て
短冊大根 人参 粟麩 木の芽

造里

桜鯛
みらいサーモン
鮪 あしらい一式

焼物

鯖味噌幽庵焼き
地漬しし唐 葉唐辛子

強肴

博多和牛鉄焼
新玉葱筍 南瓜 ブロッコリー
エリンギ パプリカ 白髪葱

食事

春彩蒸し寿司
椎茸 かんぴょう 錦糸
海老 穴子

留椀

白味噌仕立て
紅ズワイ蟹 酢蓮根 青味

甘味

ヨーグルトムース
桜餅 苺

萌木会席

八五〇〇円

(税込)



料理内容が一部変更になる場合がございます。写真はイメージです。

前菜

蓬豆腐
白魚花衣揚げ
菜の花 生ハム巻き
薇白和え
袱紗焼き

椀

蛤潮仕立て
短冊大根 人参 粟麩 木の芽

造里

桜鯛薄造里
本鮪
炙り海老 あしらい一式

焼物

鯖味噌幽庵焼き
地漬しし唐 葉唐辛子

替鉢

帆立真丈天婦羅
ふきのとう
椎茸 塩 レモン

強肴

博多和牛鉄焼
新玉葱 筍 南瓜
ブロッコリー エリンギ
パプリカ 白髪葱

食事

春彩蒸し寿司
椎茸 かんぴょう 錦糸
海老 穴子
ズワイ蟹 酢蓮根 青味

留椀

白味噌仕立て

甘味

ヨーグルトムース
桜餅 苺

