

籠盛会席

五〇〇〇円 (税込)



造里 伊佐木

鮪 烏賊

あしらい一式

椀

蓮根万頭 茗蒲人参 焼葱 木の芽

籠盛

胡麻豆腐 旬魚南蛮 鱧変わり揚げ 青梗菜浸し 地海苔出し巻き 太刀魚新緑焼き

強肴

博多和牛ロースト 玉ねぎ じゃが芋 人参 南瓜 エリンギ パプリカ パスレー 胡麻醤油ソース

御飯 釜揚げしらす御飯

香の物 二種盛り

留椀 赤出汁

甘味 抹茶ムース

オレンジゼリー掛け



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

旬菜会席

六五〇〇円

(税込)



写真はイメージです。

前菜

胡麻豆腐
稚鮎磯辺揚げ
青梗菜浸し

椀

蓮根万頭
菖蒲人参 焼葱 木の芽

造里

伊佐木 鯛 鮪
あしらい一式

焼物

太刀魚新緑焼
芽蓮根 丸十寄せ

強肴

博多和牛ロースト
玉ねぎ ジャが芋
人参 南瓜 エリンギ
パプリカ パスレー
胡麻醤油ソース

御飯

海鮮ちらし

香の物

ガリ
赤出汁

甘味

抹茶ムース
オレンジゼリー掛け
かしわ餅

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

胡麻豆腐
青梗菜浸し
稚鮎磯辺揚げ
筍有馬煮
合鴨アスパラ巻

椀

蓮根万頭
菖蒲人参 焼葱 木の芽

造里

伊佐木
本鮪
鯛薄造里
あしらい一式

焼物

太刀魚新緑焼
芽蓮根 丸十寄せ

替鉢

そば寿司煎り出し
海老 茄子 甘長
白髪ねぎ 赤おろし

強肴

博多和牛ロースト
玉ねぎ ジャが芋
人参 南瓜 エリンギ
パプリカ パスレー
胡麻醤油ソース

御飯

海鮮ちらし

香の物

ガリ
赤出汁

甘味

抹茶ムース
オレンジゼリー掛け
かしわ餅

