



籠盛御膳

三〇〇〇円 (税込)

籠盛
前菜

菜の花生ハム巻き
蓬豆腐
白魚花衣揚げ
薇白和え
春彩玉地蒸し
糸島豚味噌生姜焼き
袱紗焼き

造里

みらいサーモン
あしらい一式

替鉢

鯖ちり蒸し
豆腐 白葱 春キャベツ 青味

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

味覚御膳

二三〇〇円 (税込)

小鉢
造里
替鉢
今週のメイン料理
食事
甘味



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
 薇白和え
 白魚花衣揚げ
 舞茸天

椀

蛤潮仕立て
 短冊大根 人参 粟麩 木の芽

造里

桜鯛
 鮪 あしらい一式

替鉢

博多地鶏炊焼
 新玉葱 筍 南瓜 ブロッコリー
 エリンギ パプリカ 白髪葱

強肴

鯖ちり蒸し
 豆腐 白葱 春キャベツ 青味

食事

春彩ちらし寿司

留椀

白味噌仕立て

甘味

本日の甘味

旬菜会席

六五〇〇円

(税込)

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

博多和牛炊焼
 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
 紅ズワイ蟹 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



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。

