

籠盛会席

五〇〇〇円 (税込)



造里 間八 鮪 烏賊
あしらい一式

椀 細魚 筍 焼白葱 木の芽

籠盛 前菜

うすい豆腐
サーモンカナッペ
蓬麩田楽
海老東寺揚げ
鰯巻織焼
丸十レモン煮

強肴 博多和牛ロースト

新玉葱
新じゃがいも
舞茸
南瓜
プチトマト
パスレー

食事 筍御飯

留椀 赤出汁

香の物 二種盛り

甘味 甘夏ムース
苺



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

うすい豆腐
海老東寺揚げ
芹と河豚皮羹和え

椀 細魚 筍 焼白葱 木の芽

造里 間八 鮪 鯛

あしらい一式

焼物 鰯巻 織焼

強肴 博多和牛ロースト

新玉葱 新じゃがいも
舞茸 南瓜
プチトマト パスレー

食事 にぎり寿司 ガリ

留椀 茶そば

甘味 甘夏ムース

苺 焼き芋羊羹

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

うすい豆腐
鯛真子旨煮
芹と河豚皮羹和え
丸十レモン煮
サーモンカナッペ

椀 細魚 筍 焼白葱 木の芽

造里 間八 本鮪 鯛雲丹巻き

あしらい一式

焼物 鰯巻 織焼

替鉢 桜海老かき揚げ
鯛アスパラ巻き

塩レモン

強肴 博多和牛ロースト

新玉葱 新じゃがいも
舞茸 南瓜

プチトマト
パスレー

食事 握り寿司 ガリ

留椀 茶そば

甘味 甘夏ムース

苺 焼き芋羊羹

