

匠味コース 一九、三六〇円

(税・サービス料込)

お 献 立

帆立ドレッシング和え

旬 菜

パプリカ

セルフィーユ

アスパラ豆腐

蟹 美味出汁

稚鮎唐揚 蚕豆

御 椀

鱧新緑真丈

大根 人参 榎木

水菜 木の芽

造 り

本鮪 鯛 帆立

車海老 烏賊

彩り妻 山葵

焼 物

鮑磯辺焼

伊佐木新茶焼

杏 酢取り野菜

煮 物

丸茄子オランダ煮

穴子 湯葉 オクラ

強 肴

A5黒毛和牛フィレ肉

温野菜

食 事

生姜御飯 しらす 梅

稲庭うどん

いずれか一品

水菓子

本日のフルーツ

令和六年 五月

旬味 京橋本店

料理長 相崎 慶雄