

2026年1月28日～3月17日

和

Yawaragi



先附 うすい豆腐

前菜 竹の子木の芽、鮫鰯難波揚げ、
いくら稲荷寿司、ばい貝旨煮

造り 三種盛り

煮物椀 梅豆腐、白魚酒蒸し

焼物 サーモン巻織焼き

魚料理 鯛のパロティーン ノイリー酒のクリームソース

肉料理 国産牛味鍋 水菜、黒胡椒

御飯 変わり御飯 香物 留椀

甘味 モーモーチャーチャー

※仕入れ状況により予告なく変更させて頂く場合がございます

2026年1月28日～3月17日

紬

Tsumugi



先附 竹の子jelly、木の芽ソース

前菜 銀鱈西京焼き、蕨含め煮、鰯生姜煮、人参カステラ
鱈の子旨煮、サーモン寿司、鳴門若布お浸し

造り 四種盛り

煮物椀 うすい豆すり流し、海老真丈、梅大根、うるい

一品 山菜天婦羅

魚料理 鱈の治部煮

肉料理 和牛すね肉のショーソン、ベアルネーズソース

御飯 釜飯、香物、留椀

甘味 モーモーチャーチャー

※仕入れ状況により予告なく変更させて頂く場合がございます