

2026年3月18日～4月21日

和

Yawaragi



先附 春牛蒡豆腐

前菜 海老旨煮、鯛小袖寿司、鶏美人粉揚
玉子カステラ、うすい豆ゼリー

造り 三種盛り

煮物椀 鱈桜蒸し

魚料理 メバルのヴァプール オイスタークリームソース

肉料理 国産牛とまとすき鍋

御飯 変わり御飯 香物 留椀

甘味 苺のプリンと練乳のムース

※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3月18日～4月21日

紬

Tsumugi



- 先附 フォアグラのフラン、生雲丹
- 前菜 銀鱈西京焼き、玉子カステラ、空豆蜜煮
鯛桜葉寿司、蛸旨煮、螢烏賊木の芽和え
- 一品 公魚天婦羅
- 造り 四種盛り
- 煮物椀 吉野仕立て 蓮根万頭
- 魚料理 およがせ鯛
春キャベツすり流し
- 肉料理 黒毛和牛ロースのポワレ、赤ワインバターソース
- 御飯 釜飯、香物、留椀
- 甘味 苺のプリンと練乳のムース

※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