

2026年4月22日～6月2日

# 和

Yawaragi



先附 アスパラガス豆腐腐

前菜 穴子柏葉寿司、一寸豆松風、海老旨煮  
天然岩もずく、とまとワインジュレ  
サーモン木の芽焼

造り 三種盛り

煮物椀 小柱真丈

魚料理 かますのポワレ

肉料理 国産牛と新生姜の柳川鍋

御飯 変わり御飯 香物 留椀

甘味 ほうじ茶プリンとレアチーズムース

※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4月22日～6月2日

# 紬

Tsumugi



先附 茄子とおくらの翡翠寄せ

前菜 ちまき寿司、蓮根挟み揚げ、う巻き玉子  
天然岩もずく、一寸豆松風、鯛の子旨出汁  
モッツァレラチーズと赤蒟蒻の木の芽和え

造り 四種盛り

煮物椀 小柱真丈

魚料理 金目鯛香り焼き みぞれ仕立て

肉料理 黒毛和牛サーロインのソテー  
赤ワインとバルサミコのソース

御飯 釜飯、香物、留椀

甘味 ほうじ茶プリンとレアチーズムース

※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