

## 祝春 (和中の三段/限定20個) 30,000円

### 一の重

- ◆伊勢海老
- ◆フカヒレ蟹肉鮑包み (菜の花)
- ◆タラバ蟹生ハム巻、今帰仁ウナギ蒸し焼き、鮑と王様しいたけ刺身風、小サザエ
- ◆海老芋白煮、筍土佐煮、堀川牛蒡、梅人参、梅麩、松笠慈姑、鰻八幡巻、手羽先、鯖西京焼、菊花かぶら

### 二の重

- ◆クラゲ、数の子、クコの実、黒酢ゼリー、酢の物
- ◆国産牛ステーキ、大正海老のポイル
- ◆耳皮煮ごごり、スモークサーモン大根巻、島豚・鶏肉叉焼、生イカ・魚・帆立燻製、蟹・海老すり身蒸し、フォアグラテリーヌ、伊江島合鴨ロースト、鮑
- ◆もとぶ牛のローストビーフ

### 三の重

- ◆柚子釜入りいくら醤油漬け
- ◆子持ち昆布
- ◆牛南蛮漬け
- ◆黒豆、千代呂木、金柑
- ◆花百合根、栗金団
- ◆曙玉子、錦玉子、梅花玉子
- ◆鶏松風、帆立檸檬煮
- ◆紅白蒲鉾、田作り
- ◆牛蒡巻、みぬだる

## 初宴 (和の三段/限定10個) 35,000円

### 一の重

- ◆柚子釜入りいくら醤油漬け
- ◆子持ち昆布
- ◆牛南蛮漬け
- ◆黒豆、千代呂木、金柑
- ◆花百合根、栗金団
- ◆曙玉子、錦玉子、梅花玉子
- ◆鶏松風、帆立檸檬煮
- ◆紅白蒲鉾、田作り
- ◆牛蒡巻、みぬだる

### 二の重

- ◆叩き牛蒡、さごし、柿なます
- ◆蟹砧巻、鮭白板昆布巻、平目龍飛巻
- ◆和欄三つ葉黒胡麻和え、子鯛笹漬け、海月土佐酢漬け
- ◆子鯛若狭焼、浜鯛柏漬け、鯖西京焼、鰻八幡巻、帆立チーズ
- ◆合鴨コース、島蛸黒糖煮、菊花かぶら、伊達巻、梅花大根

### 三の重

- ◆年輪穴子、牡蠣南蛮煮
- ◆車海老艶煮、三枚肉旨煮
- ◆田芋揚げ浸し、手羽先
- ◆高野豆腐、鯨昆布巻、松笠慈姑、海老芋白煮、筍土佐煮、鮑柔煮、蓮根小倉煮、堀川牛蒡、梅人参、鮎寒露煮、手綱蒟蒻、梅麩、手毬麩

## 寿 (和の二段/限定10個) 25,000円

### 一の重

- ◆柚子釜入りいくら醤油漬け
- ◆黒豆、千代呂木、金柑
- ◆曙玉子、錦玉子、梅花玉子
- ◆鶏松風、帆立檸檬煮
- ◆牛蒡巻、みぬだる
- ◆子持ち昆布
- ◆牛南蛮漬け
- ◆花百合根、栗金団
- ◆紅白蒲鉾、田作り

### 二の重

- ◆子鯛姿焼、浜鯛吟醸焼、鯖西京焼、帆立チーズ、鰻八幡巻、島蛸黒糖煮
- ◆合鴨コース、菊花かぶら、伊達巻、梅花大根、ハジカミ、干社唐味噌漬け
- ◆高野豆腐、海老芋白煮、蓮根小倉煮、鯨昆布巻、車海老艶煮、堀川牛蒡、梅人参、松笠慈姑、子持ち鮎、梅麩、手毬麩

## 雅 (和中の二段/限定20個) 20,000円

### 一の重

- ◆クラゲ、数の子、クコの実、黒酢ゼリー、酢の物
- ◆伊勢海老、大正海老のポイル
- ◆伊江島合鴨ロースト、スモークサーモン大根巻、島豚・鶏肉叉焼、蟹・海老すり身蒸し
- ◆もとぶ牛のローストビーフ
- ◆フォアグラテリーヌ、耳皮煮ごごり
- ◆生イカ・魚・帆立燻製、鮑と王様しいたけ刺身風

### 二の重

- ◆柚子釜入りいくら醤油漬け
- ◆黒豆、千代呂木、金柑
- ◆曙玉子、錦玉子、梅花玉子
- ◆鶏松風、帆立檸檬煮
- ◆牛蒡巻、みぬだる
- ◆子持ち昆布
- ◆牛南蛮漬け
- ◆花百合根、栗金団
- ◆紅白蒲鉾、田作り

## オードブル (限定50個) 10,000円

- ◆大正海老のチリソース
- ◆ローストビーフ
- ◆島豚叉焼
- ◆スモークサーモン大根巻
- ◆生イカ・魚燻製
- ◆クラゲ、マツ貝の酢の物黒酢ゼリー
- ◆湯葉千絲人参水菜巻(野菜巻)

- ◆竹の子
- ◆大根餅
- ◆骨付き鶏もも肉の釜焼き揚げ
- ◆蟹爪海老ミンチ包み揚げ
- ◆王様しいたけ海老すり身蒸し揚げ

- ◆海老芋白煮
- ◆手羽先
- ◆手綱蒟蒻
- ◆梅人参
- ◆帆立檸檬煮
- ◆鯖西京焼
- ◆菊花かぶら
- ◆松笠慈姑
- ◆梅麩

- ◆紅白蒲鉾
  - ◆伊達巻
  - ◆牡蠣南蛮煮
  - ◆ちらし寿司 (マグロ、イカ、サーモン、錦糸玉子、椎茸、胡瓜、寒梅大根、生姜甘酢漬け)
- \*ちらし寿司のトッピングは別添えとなります。

\*ご予約後のキャンセルはご容赦ください。また料理は多少変わる場合がございます。ご了承ください。