

春分

三月二十一日～四月三日

会席

六、六〇〇円

先付

旬菜盛り合わせ

温物

鯛の白子と芥の鍋仕立て

お造

本日の鮮魚

焼物

太刀魚の袖庵焼き

蒸物

霧島豚の胡麻掛け

食事

蚕豆と蕨のご飯

甘味

お取り寄せ

※お食事時間は、

一時間三十分程度です

※献立は当日の仕入れに

よって変わることがございます

小会席

四、九五〇円

先付

旬菜盛り合わせ

お造

本日の鮮魚

焼物

太刀魚の袖庵焼き

蒸物

霧島豚の胡麻掛け

食事

白ご飯

香の物、留椀

甘味

お取り寄せ

朔奔当

七、一五〇円

口取

玉子焼き、お浸し、
季節野菜の煮もの

造り

三種盛り込み

揚物

天ぷらやフライ

焼物

旬のもの炙り

食事

焚込みご飯

止椀、香物

※お食事時間は、一時間程度です

※表示価格は税込です

別途サービス料10%を頂戴します