

啓蟄

三月六日(三月二十日)

会席

五、五〇〇円

先付

旬菜盛り合わせ

温物

螢烏賊の飯蒸し

お造

本日の鮮魚

焼物

阿波尾鶏の塩焼き

煮物

鮎並の吉野煮

食事

鯛と麴の釜炊きご飯

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

三、八五〇円

先付

旬菜盛り合わせ

お造

本日の鮮魚

焼物

阿波尾鶏の塩焼き

煮物

鮎並の吉野煮

食事

白ご飯

香の物、留椀

甘味

お取り寄せ

朔弁当

五、五〇〇円

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