

令和2年度 春の会席 御献立 ￥6,000

前菜	琵琶湖産蜆の佃煮 醒ヶ井鱒と酢取り茗荷 鶏松風 季節の松葉 細魚の蕨仕立て 散し花
造り	鮪のお造り 帆立貝のお造り 春鯛のお造り 山葵 紅蓼 飾り花
焼物	黒毛和牛の鉄板焼き 蓬麩 エリンギ 薬味 自家製ぽん酢
油物	筍の天婦羅 糸よりの天婦羅 海老の衣巻揚げ たらの芽の天婦羅 おろし 天露
酢の物	焼き目鯨 蛇腹胡瓜 落 とろみ土佐酢よもぎの香
留椀	たけのこの真蒸 わかめ 木の芽
食事	近江米こしひかり
香の物	盛り合わせ
甘味	苺求肥のつぶあん掛け

※メニューは仕入れ状況により内容を一部変更することがございます。

令和2年度 春の会席 御献立 ￥7,000

前菜	琵琶湖産蜆の佃煮 醒ヶ井鱒と酢取り茗荷 鶏松風 季節の松葉 細魚の蕨仕立て 散し花
造り	鮪のお造り 帆立貝のお造り 春鯛のお造り 山葵 紅蓼 飾り花
焼物	さごしの落の董味噌焼き 葉地神 アスパラ
火鉢	黒毛和牛の鉄板焼き 蓬麩 エリンギ 薬味 自家製ぽん酢
油物	筍の天婦羅 糸よりの天婦羅 海老の衣巻揚げ たらの芽の天婦羅 おろし 天露
酢の物	焼き目鯨 蛇腹胡瓜 落 とろみ土佐酢よもぎの香
留椀	たけのこの真蒸 わかめ 木の芽
食事	近江米こしひかり
香の物	盛り合わせ
甘味	苺求肥のつぶあん掛け

※メニューは仕入れ状況により内容を一部変更することがございます。

令和2年 春の会席 御献立 ¥ 8,000

前菜	琵琶湖産蜆の佃煮 醒ヶ井鱒と酢取り茗荷 鶏松風 季節の松葉 細魚の蕨仕立て 散し花
造り	鮪のお造り 帆立貝のお造り 春鯛のお造り 山葵 紅蓼 飾り花
お凌ぎ	穴子のにぎり寿司
焼物	さごしの落の董味噌焼き 葉地神 アスパラ
火鉢	黒毛和牛の鉄板焼き 蓬麩 エリンギ 薬味 自家製ぼん酢
蒸し物	琵琶湖小海老搔き揚げ茶碗蒸し
油物	筍の天婦羅 糸よりの天婦羅 海老の衣巻揚げ たらの芽の天婦羅 おろし 天露
酢の物	焼き目鯿 蛇腹胡瓜 落 とろみ土佐酢よもぎの香
留椀	たけのこの真蒸 わかめ 木の芽
食事	近江米こしひかり
香の物	盛り合わせ
甘味	苺求肥のつぶあん掛け

※メニューは仕入れ状況により内容を一部変更することがございます。