

春の神戸牛付季節の和会席

お品書き



食前酒 果実のお酒

八寸 稚鮎有馬煮 桜松葉串

青梅豆腐 ホタル烏賊旨煮

神戸牛しぐれ 海苔海月

しその実ごごみ

造里 鯛 鮪 ぼたん海老

赤貝 あしらい

煮合せ 筍 長芋 鯛の子 蕨 桜麩

鍋物 神戸牛のしゃぶしゃぶ

焼物 桜鱒西京焼 茗荷甘酢漬

替り鉢 玉味噌和え 筍 烏賊

近江蒟蒻 木の芽

蒸し物 甘鯛桜道明寺 うぐいすあん

揚物 いとよりと春野菜の天ぷら

ベ 碗 若筍つみれ 菜の花 柚子

食事 兵庫県産ひのひかり

香の物

水物 杏仁豆腐 季節のフルーツ

季節の食材を使用しているため
一部献立を変更させていただきます。
場合がございましたら
ご容赦くださいませ。