

季節会席

わかたけ

若竹

おしながき

前菜

「春彩盛り」

たけのこ梅サラダ 蛸の小倉煮

飾り南瓜 蝶々桜海老寄せ

春菊白和え 三色菱新丈 花見団子

花びら百合根 あしらひ

御造り

「海からの幸」

春の乙女鯛松皮造り

アオリ烏賊炙り造り

芽物一式 土佐醤油

煮物

「春の多喜合せ」

筍土佐煮 彩り花生麩煮

海老華やかつみれ煮 春菜漬け煮

六方芋含め煮

松肴

「春海の美味」

桜海老青さ海苔饅頭

空豆 春芹 散らしパプリカ

海老そぼろ餡

家喜物

「大地の恵み」

牛ロースト

彩り野菜

ブロッコリー プチトマト

胡麻ガーリック

椀物

「清まし仕立て」

海老真丈

順菜 三つ葉 柚子

御飯

「多喜込み」

真鯛と根菜の炊込みご飯

香物

「ご飯のお供」

三種盛り

甘味

「本日のデザート」

抹茶プリン 生クリーム

季節の果実 伊パセリ

※旬の素材を用いておりますので内容が変更する場合がございます。
※当館で使用しているお米は全て高知県産を使用しております。



和食料理長
松本昌時