

如月のおすすめ

【先付け】

春菊と白菜薄揚げ浸し	八〇〇円
方蓮草胡麻浸し	八〇〇円
青豆豆腐と菜の花いくら	九〇〇円
割り出しジュレ	

胡麻豆腐 菜の花 北海道産蒸し雲丹 一五〇〇円

【吸物】

粕汁 鰯荒 大根 人参 洗い葱	一五〇〇円
七味唐辛子※十五日より	
甘鯛真丈酒蒸し 千枚蕪	二二〇〇円
木の芽	

白魚真丈 千枚蕪 一六〇〇円

【焼肴】

鱒味噌柚餡焼き 酢取り野菜	一八〇〇円
寒鰯西京焼き 酢取り野菜	二〇〇〇円
のどくろ若狭焼き 酢取り野菜	二六〇〇円

【揚物・合着】

虎河豚唐揚げ 酢橘	二八〇〇円
オーガニックビーフフィレステーキ	二八〇〇円
合鴨コンフィー 柚子の香り	一八〇〇円
焼き筍 白髪葱 共地ソース	

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。

【湿物】

小茶碗蒸し 汲み揚げ湯葉 鶯餡

九〇〇円

いくら

海老芋饅頭 隠元豆 筍

一〇〇〇円

梅麩旨出汁餡掛け

【御飯】

碓井豆御飯 香の物 留椀

八〇〇円

蟹雑炊 三つ葉 香の物

一二〇〇円

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。