

先付け

胡麻豆腐 菜の花 大豆旨煮 くこの実
割り出しジュレ

海老芝煮 春菊と白菜浸し 糸花鯉

蒸し物

茶碗蒸し 汲み上げ湯葉
百合根 いくら 鶯餡

造り

本日のお造り盛り合せ
山葵 大葉 芽紫蘇 あしらい

焼肴

寒鰯西京焼き
蚕豆 酢取り野菜
本日の和え物

合肴

真鯛煮付け
牛蒡 筍 青菜 生姜 木の芽
又は
合鴨コンフィー 粒マスタード
焼き目玉葱 白髪葱 天恵菇茸 パプリカ

煮物

丸大根 蟹身 梅麩 青菜
銀餡 柚子

御飯

豆御飯 又は 白御飯
香の物 留椀

水物

季節の果物ゼリー掛け

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。

先付け

青豆豆腐 菜の花 大豆旨煮 いくら
割り出しジユレ

うるい菜胡麻浸し 筍 糸花鰹
もずくとろろ 花穂紫蘇

吸物

白魚真丈 千枚蕪 霜降り平茸
青梗菜 梅麩 松葉柚子

造り

本日のお造り盛り合せ
山葵 大葉 芽紫蘇 あしらひ

組肴

鯖味噌庵焼き 酢取り野菜
お浸し 針するめ

オーガニックビーフステーキ 添え野菜
和風ソース 粒マスタード

揚物

天婦羅彩々盛り合せ

温物

海老芋饅頭 筍 青菜 梅人參 山葵
旨出し餡

御飯

握り寿司と細巻き盛り合せ
留椀

水物

季節の果物盛り合せ ゼリー掛け

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。

花暦

一七〇〇〇円

前菜

北海道産蒸し雲丹 葛豆腐 一寸豆 ラディツシユ

山葵 割り出しジュレ

熨斗海老 筍 うるい菜 大豆旨煮

芥子酢味噌掛け

吸物

甘鯛真丈酒蒸し 千枚蕪 茸 金時人参

軸菜 松葉柚子

造り

本日のお薦め盛り合せ

山葵 大葉 花穂紫蘇 あしらひ

焼肴

のどくろ木の芽焼き 酢橘 酢取り野菜

お浸し 糸花鰹

合肴

合鴨コンフィー 柚子の香り 和風ソース

淡路玉葱 白髪葱 パプリカ ピンクペッパー

煮物

白魚柳川 独活 菜の花 梅人参

木の芽

御飯

碓井豆御飯 又は かちん粥 南高梅

香の物 留椀

水物

季節の果物盛り合せ

※特別会席の為、ライフ&スタイルのクレイジーウエ enz デー・パーティー券はご利用いただけません。

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。