

四季懐石

お品書き

八寸 海老山椒焼き

鱒柚子煮 太刀魚八幡巻

青葉抹茶松風

珍味 酒盗もずく和え 花山椒

夏野菜煮こごり茶巾

お椀 用宗しらすつみれ 茶素麺

おぼろ昆布 吸い口木の芽

造り 近海鮪 白身魚

あしらい色々

蒸物 茶碗蒸し

海老 鶏 湯葉 銀杏

べっこう餡かけ 三つ葉

揚物 用宗しらす湯葉茶巾揚げ

天豆はさみ揚げ 青唐 抹茶塩

止椀 赤味噌仕立て

ご飯 変り御飯

甘味 胡麻ババロア 黒胡麻ソース

又は、季節の甘味

(仕入れの都合で変ります)

平成二十九年 皐月

徳川慶喜公屋敷跡

東海の名園 浮月楼