

十六

SOTOROKU

懐石ディナーコース

金剛コース

一三二〇〇

先付 帆立寄せ カリフラワー 蕪のムース
向付 季節の鮮魚三種
椀物 蛤葛打ち 蓬団子 筍 蕾菜 木の芽
八寸 季節の品々
焼物 黒毛和牛炙り焼き
焚合せ 春大根 鯨旨煮 湯葉 蒟 桜麩
揚物 春野菜と白海老のかき揚げ タラ芽 公魚
強肴 鮑の酒粕クリーム焼き
食事 鯛茶漬 香の物
甘味 苺 桜白玉 カッサータ

紅玉コース

一一〇〇〇

先付 帆立寄せ カリフラワー 蕪のムース
向付 季節の鮮魚二種
椀物 蛤葛打ち 蓬団子 筍 蕾菜 木の芽
八寸 季節の品々
焼物 鱈酒粕クリーム焼き 唐墨
焚合せ 春大根 鯨旨煮 湯葉 蒟 桜麩
揚物 春野菜と白海老のかき揚げ タラ芽 公魚
食事 鯛茶漬 香の物
甘味 苺 桜白玉 カッサータ

翠玉コース

八八〇〇

先付 帆立寄せ カリフラワー 蕪のムース
向付 季節の鮮魚二種
椀物 蛤葛打ち 蓬団子 筍 蕾菜 木の芽
八寸 季節の品々
焼物 鱈酒粕クリーム焼き 唐墨
焚合せ 春大根 鯨旨煮 湯葉 蒟 桜麩
食事 鯛茶漬 香の物
甘味 苺 桜白玉 カッサータ

仕入れの状況により、内容が変更となる場合がございます。

当店ではコースチャージとして、お会計時にお一人様 550 円頂戴しております。 | 価格は全て税込です。