

料理長特別会席 ¥15,000

前菜

- ・山菜ゼリー寄せ 花びら百合根
- ・蜜烏賊 木の芽味噌掛け
- ・スモークサーモン白あすばら巻き
- ・飯たこ旨煮
- ・エンヤレット甘酢漬け
- ・鯛飯小袖寿司
- ・ミニとまと蜜煮 モッツアレラチーズ

御椀

- 清まし仕立て
- ゆば真丈 若布 花卉独活 蝶人參 桜花

御造里

- 旬の魚盛り合わせ
- 添え物色々 土佐醤油

焼物

- えぞアワビのステーキ 焼き野菜
- 生海苔バターソース

煮物

- とちぎ和牛「匠」すき焼き仕立て
- 替わり 彩り野菜 半熟卵

御食事

- 握り寿司 がり生姜
- 汁物

水菓子

- デザートプレート

那須会席 ¥12,000

前菜

- ・山菜セリ寄せ 花びら百合根
- ・蜜烏賊 木の芽味噌掛け
- ・スモークサーモン白あすばら巻き
- ・飯たこ旨煮

・エシヤレット甘酢漬け

・鯛飯小袖寿司

・ミニとまと蜜煮 モッツアレチーズ

御椀

清まし仕立て

ゆば真丈 若布 花卉独活 蝶人参 桜花

御造り

旬の魚4点盛り合わせ

添え物色々 土佐醤油

焼物

和牛ステーキ 彩り焼き野菜

蒸物

鱈ちり蒸し 刻み柚子

菜花 絹豆腐 椎茸 桜麩 割ぼん酢あん

油物

海老しんじょう東寺揚げ 竹の子

白魚桜葉揚げ たらの芽 岩塩

酢の物

蒸したらばかに かに酢

海藻色々 蛇腹胡瓜

御食事

浅利牛蒡うどん 水菜

水菓子

抹茶ふりん 小豆 生クリーム はつきくいちご

思川会席 ¥9,500

前菜

- ・山菜セリー寄せ 花びら百合根
- ・螢烏賊 木の芽味噌掛け
- ・スモークサーモン白あすばら巻き
- ・飯たこ旨煮
- ・エシヤレット甘酢漬け
- ・鯛飯小袖寿司
- ・ミニとまと蜜煮 モッツアレチーズ

御椀

- 清まし仕立て
- ゆば真丈 若布 花卉独活 蝶人參 桜花

御造り

- 旬の魚4点盛り合わせ
- 添え物色々 土佐醤油

焼物

- 豚肉はちみつ焼き 菜種玉子 桜てんぷ
- 新玉葱油焼き

蒸物

- 鰯ちり蒸し 刻み柚子
- 菜花 絹豆腐 椎茸 桜麩 割はん酢あん

油物

- 海老しんじょう東寺揚げ 竹の子
- 白魚桜葉揚げ たらの芽 岩塩

御食事

- にぎり寿司 がり生姜
- 赤出汁

水菓子

- 抹茶ふりん 小豆 生クリーム はつとく いちじ

日光会席 ¥7,300

前菜

- ・山菜セリ寄せ 花びら百合根
- ・蜜烏賊 木の芽味噌掛け
- ・スモークサーモン白あすばら巻き
- ・飯たこ目煮
- ・エシヤレット甘酢漬け
- ・鯛飯小袖寿司
- ・ミニとまと蜜煮 モツアレアチーズ

御椀

- 清まし仕立て
- ゆば真丈 若布 花卉独活 蝶人參 桜花

御造り

- 旬の魚之点盛り合わせ
- 添え物色々 土佐醤油
- 豚肉はちみつ焼き 菜種玉子 桜てんぷ
- 新玉葱油焼き

焼物

蒸物

- 鱈ちり蒸し 刻み柚子
- 菜花 絹豆腐 椎茸 桜麩 割ぼん酢あん
- 油物
- 海老しんじょう東寺揚げ 竹の子
- 白魚桜菜揚げ たらの芽 岩塩

御食事

- 浅利牛蒡うどん 水菜

水菓子

- 抹茶ふりん 小豆 生クリーム はつとくいちぢい

尾瀬会席 ¥6,000 (ランチのみ)

先付け

・胡麻豆腐あられ揚げ 空豆さんど 桜花 ピースあん
・はまぐりと春野菜の山葵浸し

御造り

旬の魚3点盛り合わせ
添え物色々 土佐醤油

焼物

豚肉はちみつ焼き 菜種王子 桜てんぷ
新玉葱油焼き

蒸物

鱈ちり蒸し 刻み柚子
菜花 絹豆腐 椎茸 桜麩 割ぼん酢あん

油物

海老しんじょう東寺揚げ 竹の子
白魚桜葉揚げ たらの芽 岩塩

御食事

浅利牛蒡うどん 水菜

水菓子

桜あいす