

調理長特別グルメ懐石

食前酒

先付 鮑土佐酢掛け

前菜 小鉢三種

椀替り 『土瓶仕立て』

鯛 ねぎ

向付 一、初鰹と筍のお造り
二、黒毛和牛握り

焼物 炙り筍

旬菜 海老の雲丹焼き
稚鮎踊り揚げ

酢肴 帆立と春野菜
酢味噌

御飯 (いづれかお選び下さい)
・鯛筍御飯

赤出汁 香の物

・筍ふかひれ鰹掛け

赤出汁 香の物

水物 メロン

甘味 くずきり

抹茶

22,000円

特別懐石 雅

食前酒

前菜 季節の彩り

椀替り 『鯛竹鍋』

鯛 筍

向付 鯛薄造り
本日のお造り

焼物 『宝楽盛』

筍炙り焼き

黒毛和牛

鰹サクサク揚げ

酢肴 鮑土佐酢掛け

御飯 (いづれかお選び下さい)
・筍鰹御飯

赤出汁 香の物

・筍鰹ちらし

赤出汁 香の物

水物 果物盛り合わせ

甘味 くずきり

抹茶

16,500円

卯月特別懐石

食前酒

前菜 季節の彩り

椀物 『白味噌仕立て』

向付 本日のお造り

焼物 赤城牛ステーキ

旬菜 稚鮎踊り揚げ

酢肴 鮑なます

御飯 (いづれかお選び下さい)
・鰹筍茶漬け

香の物

・ミニうな重

水物 果物盛り合わせ

甘味 くずきり

抹茶

12,100円

『花霞』

食前酒

前菜 季節の彩り

椀物 海老真丈すくい取り

向付 本日のお造り

焼物 炙り牛と筍炙り焼き

旬菜 鯛桜葉包み

酢肴 柚子なます

御飯 筍御飯

香の物 赤出汁

水物 果物盛り合わせ

甘味 くずきり

抹茶

9,350円

花懐石『春うらら』

食前酒

前菜 季節の彩り

椀物 白味噌仕立椀

向付 本日のお造り

焼物 三色田楽

旬菜 (いづれかお選び下さい)

・海老と春野菜の揚物
・赤城牛焼物

(+1320円)

御飯 筍御飯

赤出汁 香の物

水物 果物盛り合わせ

甘味 くずきり

又は 白玉ぜんざい

抹茶

7,150円

お花見御膳

前菜

白味噌仕立椀

本日のお造り

『宝楽盛』

鱈桜葉焼き

春野菜の揚物

海老春皮揚げ

豚柔らか煮

鯛湯葉蒸し

筍御飯

香の物

くずきり

6,600円

創業310周年記念

—美濃吉先祖の地秋田の恵みと宗懐石

祝 美濃吉特別懐石

食前酒

前菜 季節の彩り

椀替り 『丸仕立て』

すっぽん土瓶蒸し

向付 鮑と帆立のお造り

湯葉

焼物 『朴葉焼き』

比内地鶏

酢肴 ずわい蟹 胡瓜

御飯 鰻湯葉丼

赤出汁 香の物

甘味 最中

フルーツ添え

抹茶

12,100円