



「春、美春（アラカルト）」会席 平日限定

令和三年 四月・五月

前菜

筍と菜の花のお浸し 川海老唐揚 茄子木の芽田楽
 鳥八幡巻 厚焼玉子 一寸豆 三色団子
 焼米烏賊山椒煮 豚ロース味噌漬

造り

お造り特選五種盛り合わせ
 鯛 中トロ 間八 焼真烏賊 赤海老

蒸し物

茶碗蒸し

揚げ物

海老 筍 まながつお梅肉揚げ たららの芽天婦羅 梅塩

酢の物

ままかり五色和え 胡瓜 人参 錦糸玉子 水前寺海苔
 青パパイヤ 針茗荷 紅立 菊花

食事

桜海老と筍の釜めし

※十名様以上は「釜めし」ではなく「お茶碗」でご用意いたします。

香の物

さくら漬 ゆず大根

留挽

赤だし 鯛 三つ葉 若布

水菓子

オレンジゼリー 苺 ホイップ ケーキ

■アラカルトメニュー（一から七の中よりおひとり様につき二品お選びください。）

一、岡山銘牛千屋牛のすき鍋（お鍋） 二、桜鯛のしゃぶしゃぶ鍋（お鍋）

三、岡山銘牛千屋牛低温たたき 四、岡山銘牛の千屋牛の赤身鉄板焼き

五、鮑柔らか煮と有頭海老の野菜炊き合わせ 六、鮑踊り焼き

七、蛸の柔らか煮と有頭海老の野菜炊き合わせ

※八名様以上の場合、アラカルトメニューはグループ統一のご用意になります。

※季節または仕入状況により内容を変更する場合がございます。

※土曜日・休前日・GW・お盆の期間中は予約不可

