

# 花山椒

## （桜懐石）

一八、〇〇〇円

（サービス料込・消費税込）

【先付】 桜豆乳羹

螢烏賊桜煮 日向夏のジユレ キヤビア

【椀物】 玉子豆腐

鮎魚女葛打ち 桜花大根

竹の子 蕨 木の芽

【造り】 季の物三種盛り

あしらい

【焼八寸】 桜鱈の菜種焼き

水雲酢と数の子 穴子八幡巻

桜葉チーズ寄せ 天豆蜜煮

春子鯛黄身寿司 こごみ七味和え

スナック豌豆青煮 蓬麩田楽焼き

【焚合せ】 じゃが芋饅頭銀餡掛け

令鴨射込み 花卉百合根 山葵

【強肴】 桜海老真丈の天婦羅

タラの芽 天出汁

【止肴】 桜の葉でマリネした

和牛のロースト 酢橘

【食事】 竹の子とホッキ貝の釜炊きご飯

木の芽 露

赤出汁

香の物

【水菓子】 季節物

【甘味】 本日の甘味

# 近江牛入り懐石

一五、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】 桜豆乳羹

螢烏賊桜煮 日向夏のジュレ キヤビア

【八寸】 水雲酢と数の子 穴子八幡巻

桜葉チーズ寄せ 天豆蜜煮

春子鯛黄身寿司 こごみの七味和え

【椀物】 玉子豆腐

白魚葛打ち 桜花大根

竹の子 蕨 木の芽

【造り】 季の物二種盛り

あしらい

【焚合せ】 じゃが芋饅頭銀餡掛け

令鴨射込み 花卉百合根 山葵

【焼物】 近江牛サーロイン岩塩焼き

【食事】 筍と牛の時雨煮の炊き込みご飯

露

赤出汁

香の物

【水菓子】 季節物

【甘味】 本日の甘味

# 季節懐石

一五、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】 桜豆乳羹

螢烏賊桜煮 日向夏のジユレ キヤビア

【八寸】 水雲酢と数の子 穴子八幡巻

桜葉チーズ寄せ 天豆蜜煮

春子鯛黄身寿司 こごみの七味和え

【椀物】 玉子豆腐

鮎魚女葛打ち 桜花大根

竹の子 蕨 木の芽

【造り】 季の物三種盛り

あしらい

【焼物】 桜鱈の菜種焼き

スナック 豌豆青煮 蓬麩田楽焼き

【油物】 桜海老真丈の天婦羅

タラの芽 天出汁

【食事】 筍と牛の時雨煮の炊き込みご飯

落

赤出汁

香の物

【水菓子】 季節物

【甘味】 本日の甘味

# 個室限定特別懐石

一五、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】 桜豆乳羹

螢烏賊桜煮

日向夏のジユレ

スプラウト

【椀物】 玉子豆腐

白魚葛打ち

桜花大根

竹の子

蕨

木の芽

【造り】 季の物

【油物】 海老と旬の野菜天麩羅

【焼物】 近江牛岩塩焼き

【食事】 にぎり寿司 5貫

厚焼き玉子 赤出汁がり

【水菓子】 季節物