

先付け

ずわい蟹 菜の花浸し 糸雲丹

蒸物

小茶碗蒸し  
汲み上げ湯葉 百合根  
蕪糰 いくら

造り

本日のお造り盛り合せ  
山葵 大葉 芽紫蘇 あしらい

焼肴

金目鯛照焼き  
酢取り野菜 金柑蜜煮  
お浸し 糸花鰹

合肴

天婦羅彩々盛り合せ  
又は  
真鯛昆布蒸し  
嵯峨豆腐 菊菜 茸 梅人参  
割りポン酢

温物

筍 豆飛龍頭 亀甲芋 富貴  
梅麩 木の芽

食事

鯛飯 又は 白御飯  
香の物 留椀

水物

季節の果物ゼリー掛け

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料 13%と消費税を別途加算させていただきます。

# 蘭

11000円

## 先付け

胡麻豆腐 菜の花 いくら  
割り出しジュレ  
子持ち若芽 方蓮草 糸花鯉

## 吸物

蛤真丈 花びら茸  
青き海苔 撥人参 鶴菜 木の芽

## 造り

本日のお造り盛り合せ  
大葉 山葵 菊花 あしらい

## 組肴

鱒西京焼き  
花蓮根 柚子甘露煮  
国産牛フィレステーキ  
添之野菜 和風ソース 山葵

## 揚物

天婦羅彩々盛り合せ

## 煮物

季節の饅頭  
筍 青菜 梅人参 降り柚子  
旨出し餡掛け

## 食事

握り寿司と細巻き盛り合せ  
留椀

## 水物

季節の果物盛り合せ  
コアントローゼリー掛け

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。  
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。  
上記料金にサービス料 13%と消費税を別途加算させていただきます。

# 花暦

一七〇〇〇円

## 前菜

車海老 鯛酒蒸し  
芹 芽芋 お多福豆 露生姜 生海苔ジュレ  
菜の花胡麻浸し 糸雲丹

## 吸物

土瓶仕立て  
陸虎河豚 鱈炙り 嵯峨豆腐 菊菜 梅人参  
丹波占地 焼き葱 酢橘 割りポン酢

## 造り

本日のお薦め盛り合せ  
山葵 大葉 花穂紫蘇 あしらひ

## 焼肴

きんき西京焼き  
酢取り野菜 金柑蜜煮 お浸し 糸花鰹

## 合肴

和風コーストビーフ  
ハナツコリー 鳴門蓮根 姫慈姑 針じゃが芋  
ピンクペッパー 和風ソース掛け 粒マスタートド

## 煮物

はりはり煮 ころろ さえずり  
丸大根 京水菜 針柚子

## 食事

鯛飯 又は もずく雑炊  
香の物 留椀

## 水物

季節の果物盛り合せ

※特別会席の為、ライフ&スタイルの  
クレイジーウエンズデー・パーティー券はご利用いただけません。

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。

食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。

上記料金にサービス料 13%と消費税を別途加算させていただきます。