

¥20,000

舞
会
席
M
A
I
c
o
u
r
s
e

先付	蟹とホワイトアスパラの羽二重寄せ 菜の花 黄味醤油
前菜	桜餅 筍挟み揚げ 蛍烏賊田楽 桜蓮根 蟹春山 うすい豆水晶煮 ゆりね団子
お椀	鯛の潮汁 豆腐 若芽 手毬麩 白髪葱 芽葱
お造り	三種盛り合わせ
焼き物	鮑と椎茸の菜種焼き 蒟蒻打ち 桜花大根 新丸十蜜煮
肉料理	和牛焼きしゃぶと焼き筍 香草
揚げ物	海老蒟の薑衣揚げ 山菜天婦羅 天つゆ 紅卸し
煮物	鱧茄子 うるい 木の芽
食事	鯛の釜炊きご飯 一番出汁 香の物 薬味
水菓子	京苺
Delicacies	Crab with mashed white asparagus canola flower, egg yolk, soy sauce
Apperizers	Assorted appetizers sakura mochi, bamboo shoots, firefly squid, miso lotus roots, crab, fish cake, green peas, lily root
Soup	Seabream soup, tofu, wakame seaweed wheat gluten, leek, green onion sprouts
Sashimi	3 kinds of sashimi
Grilled dish	Abalone, shiitake mushroom, egg, green vegetables Butterbur, Japanese radish, sweet potato
Meat dish	Roast beef slice, bamboo shoots herbs, leaf bud sauce
Deep-fried dish	Shrimp, butterbur, wild vegetable tempura tempura sauce, Japanese radish, chili pepper
Simmered dish	Herring, eggplant, spring hosta vegetable, leaf bud
Rice dish	Steamed rice, sea bream dashi soup, Japanese condiments
Dessert	Strawberries

日本料理

