

❁ 荒焚き定食 ¥2,500(税込)

小鉢二種・刺身一種・玉地蒸し・荒焚き・食事・デザート

❁ 天ぷら定食 ¥2,600(税込)

小鉢二種・刺身一種・玉地蒸し・天ぷら盛・食事・デザート
※ 天ぷら盛 (大海老2本 野菜5種)

❁ まつり会席 ¥6,000(税込)

前菜
鱈と椎茸、水菜のお浸し 燻し鮭小袖寿司 酢取茗荷
天子南蛮漬け 串 (蛸烏賊 花丸胡瓜 八幡茼蒿和蘭煮)

椀物
愛魚女唐揚げ 豌豆摺り流し 花卉人参、大根 木の芽

刺身
本日のおすすめ二種盛

焼物
鱈巻織焼き 酢花蓮根 浅利のしぐれ煮

焚物
海老芝煮 若布 里芋 南瓜 青味 桜麩

揚げ物
鱈の香り揚げ 青唐

食事
じゃこ御飯 香の物 留椀

水物
キャラメルムース 季節の果物

❁ 本丸会席 ¥3,850(税込)

前菜 小鉢三種盛
造り 本日のおすすめ二種盛
揚げ物 季節の揚げ物
蒸物 玉地蒸し
煮物 牛しぐれ煮
食事 季節の御飯
水物 季節のデザート



❁ しろみ 城見会席 ¥8,000(税込)

前菜
鱈と椎茸、水菜のお浸し 燻し鮭小袖寿司 酢取茗荷
桜花海老真丈 串 (蛸烏賊 花丸胡瓜 八幡茼蒿和蘭煮)
白魚白扇 鯛皮煮凍りポン酢寄せ

椀物
愛魚女唐揚げ 豌豆摺り流し 花卉人参、大根 木の芽

刺身
本日のおすすめ三種盛

焼物
金目鯛蜂蜜焼き 敷きびしや玉 菜の花 酢花蓮根

焚物
鯛の子旨煮 車海老芝煮 若布 里芋 南瓜 青味 桜麩

肉料理
味彩牛網焼き 季節の野菜

食事
蛤しぐれ煮の飲蒸し 留椀

水物
キャラメルムース いちご最中

