

❁ 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
帆立とアスパラ、甘夏の白酢和え 炙り鯖寿司 酢取茗荷
的サーモン 粽

椀物
海老真丈 白木耳 独活 水菜 夏蕨 柚子

刺身
本日のおすすめ二種盛

焼物
鯖の木の芽焼き 酢花蓮根 丸十レモン煮

焚物
鴨みそ治部煮 キャベツ 焼き葱 豆腐 青味 振り柚子

揚げ物
小鮎と季節野菜の天ぷら 鮎蓼

食事
じゃこ御飯 香の物 留椀

水物
緑茶のブランマンジェ 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 黒毛和牛のしぐれ煮
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
帆立とアスパラ、甘夏の白酢和え 炙り鯖寿司 酢取茗荷
鶏粕味噌漬け葱味噌掛け 若葉カステラ 的サーモン 粽

椀物
海老真丈 白木耳 独活 水菜 夏蕨 柚子

刺身
本日のおすすめ三種盛

焼物
白甘鯛松笠焼き 酢花蓮根 丸十レモン煮

焚物
蛸柔らか煮 木の葉南瓜 里芋 オクラ 菖蒲麩 針人參

肉料理
味彩牛網焼き 季節の野菜

食事
土鍋炊き御飯 香の物 留椀

水物
緑茶のブランマンジェ きな粉わらび餅 黒蜜添え

