

とき
季
“Toki Kaiseki”

前 菜
Assorted Appetizer

三色菱寄せ 春菜木の芽和え
姫さざえ利久焼き 鯛手鞠寿司
桜香チーズ寄せ 長芋サーモン博多 菜種

お 梶
Soup

清まし仕立て
茶巾蓬豆腐 鮎魚女
花弁人参 針葱 竹の子 木の芽

造 り
Sashimi

本日のお造り
芽物いろいろ わさび

焼 物
Grilled Dish

鰯の菜種焼き
白魚唐揚げ 桜塩 桜蓮根

煮 物
Simmered Dish

鯛とあさりのあおさ小鍋
おぼろ昆布 青菜

合 無
Fried Dish

竹の子と鶏肉の味噌挟み揚げ
山菜天婦羅

食 事
Rice

ほつき貝飯 味噌椀 漬物

デザート
Dessert

桜の羊羹

¥10,000