

とき
季
“Toki Kaiseki”

前 菜
Assorted Appetizer

新緑豆腐
白魚と新牛蒡の唐揚げ
姫竹土佐煮

お 椀
Soup

清まし仕立て
鯛真丈 蓬麩 梅素麺 木の芽

造 り
Sashimi

本日のお刺身
芽物いろいろ わさび

煮 物
Steamed Dish

春キャベツ豚バラ肉博多蒸し
新じゃが揚煮 スナップエンドウ
銀鮓 生姜

焼 物
Grilled Dish

ふっこ新茶焼き
酢取り茗荷 茄子田楽

揚 物
Fried Dish

裏白椎茸霰揚げ

食 事
Rice

たこ飯 味噌椀 漬物

デザート
Dessert

抹茶と水ようかんのガトー



¥10,000