

とき
季
“Toki Kaiseki”

前菜
Assorted Appetizer

桜豆腐 そら豆艶煮 花卉生姜
花わさび浸し
海老黄身寿司
竹の子土佐煮
白魚桜花揚げ
百合根茶巾絞り
ほたるいか酢味噌和え

お椀
Soup

清まし仕立て
桜海老真丈 蓬麩 独活 菜の花 木の芽

造り
Sashimi

本日のお刺身
芽物いろいろ わさび

焼物
Grilled Dish

鯛千草焼き
鮑若草焼き 空豆麩

煮物
Steamed Dish

鮎魚女煮おろし
落のとう 叩き木の芽

揚物
Fried Dish

長芋豚巻き
黒にんにく
梅紫蘇揚げ

食事
Rice

竹の子御飯 赤出汁 漬物

デザート
Dessert

はちみつプリン



¥10,000