料理長特別会席

"Special Kaiseki"

先　付 *Chef's Speciality*	白魚　海老　花蓮根　はす芋 そら豆　独活　おくら 黄味酢　桜ゼリー
前　菜 *Assorted Appetizer*	桜鯛手毬寿司　花わさび土佐和え 鯛子寄せ　鮑若草焼き　朧玉子 ホワイトアスパラ寄せ
お　椀 *Soup*	清まし仕立て 桜豆腐　葛鮎魚女 花弁人参　桜花
造　り *Sashimi*	本日のお刺身盛り合わせ 芽物いろいろ　わさび
進　肴 *Simmered Dish*	保科茶巾　木の芽餡
強　肴 *Grilled Dish*	石焼き　酒盗餡 平貝　水蛸　椎茸　青唐辛子
揚　物 *Fried Dish*	桜海老真丈の天婦羅　たらの芽
食　事 *Rice*	鯛茶漬け
デザート *Dessert*	わらび餅

食前酒
梅酒付き

¥13,000