『仙石原』

季　菜　蛤クリームコロッケ
　　蛍烏賊酢味噌掛け
　　桜鯛手毬寿司
　　丸十レモン煮
　　田芹お浸し
　　串物
　　海老　玉子カステラ　胡瓜

御　椀　『清水仕立て』
　　海老真薯　筍　結び三つ葉

御造り　旬の鮮魚色々

焼　肴　烏賊西京漬け

強　肴　黒毛和牛ロースト
　　山菜色々　分葱ソースと桜ソース
　　フォアグラムース

炊合せ　飯蛸旨煮　鰊有馬煮
　　筍　独活　蕗

食　事　桜海老と筍の土鍋御飯

　　赤出汁　香の物

　　デザート

8，435円（サービス料・税込）

写真はイメージです。実際と多少異なる場合がありますのでご了承ください。
前日までの予約制となっております。