



二月 吹き寄せコース

箸割

菜の花 梅麩 京揚げ
紅蓼 辛子酢味噌和え

造り

鰯 よこわ
大根 紫蘇 生山葵 土佐醤油

焼物

寒鰯の鉄焼
スナッフエンドウ 大根おろし
柚子皮

冷鉢

豚しゃぶ 茗荷
貝割れ 大根の冷奴
もろみ味噌 胡麻だれ



揚物

帆立貝柱と芹の搔き揚げ
さつま芋の天ぷら 天つゆ

留椀

合わせ味噌仕立て
滑子 三つ葉

食事

梅肉としらすのおにぎり

甘味

柚子羊羹

※食材は仕入れ状況により多少の変更がある場合がございます。