

とみ井

弥生のおまかせ

げんなん

ときわ

玄南

五〇〇〇円(税別)

常磐

七〇〇〇円(税別)

前菜

季節の酒肴三種盛り

前菜

酒肴五種盛り

お椀代

季節野菜のすり流し

お椀

甘鯛の潮汁

お造り

お造り二点盛り

お造り

旬魚の造り 三点盛り

焼八寸

太刀魚のポテト包み焼き
たたみ鯛とろろ挟み揚げ

焼肴

桜鱒の木の芽焼き ほじかみ

温物

竹の子饅頭と春野菜の炊き合せ

揚物

桜海老のかき揚げ 山菜天婦羅

強肴

御殿鶏の照り焼き

強肴

富士山岡村牛ロース とみ井風
アスバラのバターソテー

お食事

竹の子ご飯 赤出汁 香物

お食事

鯛ごはん 赤出汁 香物

甘味

本日の甘味

甘味

本日の甘味

*仕入れ状況によってコース内容が異なる場合がございます。

*仕入れ状況によってコース内容が異なる場合がございます。

あおい

葵 【特別コース】

*旬の厳選素材を使った

料理長おまかせの特別コース。

*一〇〇〇〇円(税別)より、

三日以上前のご予約にて

お承り致しております。