

とみ井

皐月のおまかせ

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 空豆の冷製すり流し

お椀 炙り鱧のお吸い物

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 鱈の西京焼き 穴子の養揚げ牛蒡衣

焼肴 いせき塩焼き 万願寺じゃこ炒め

温物 賀茂茄子と生麩の揚げ出し 湯葉餡かけ

揚物 鯛の生姜巻き揚げ 天然山菜の天婦羅

強肴 ヨーグル豚 ヒレ肉のコンフィ

温物 桜海老の博多蒸し ポン酢餡

お食事 稲庭うどん

強肴 富士山岡村牛のロース とみ井風ステーキ

甘味 本日の甘味

お食事 帆立とグリーンピースの炊込み御飯 赤出汁 香物

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。