

石落 ¥8,000

■先付け うるいとミル貝の酢味噌掛け

■温 菜 蛤と順菜
菜の花と筍の春かすみ

■刺 身 旬魚 三種盛り

■煮物椀 白魚 玉子寄せ
筍の石蓴仕立て

■焼 物 トントロ西京焼き

■揚 物 公魚のフライ
旬野菜 辛子醤油

■御 飯 桜海老の炊き込み御飯
お味噌汁 香の物

■デザート 本日のデザート

浜木綿 ¥9,500

■先付け うるいとミル貝の酢味噌掛け

■温 菜 蛤と順菜
菜の花と筍の春かすみ

■刺 身 旬魚 三種盛り

■煮物椀 白魚 玉子寄せ
筍の石蓴仕立て

■焼 物 トントロ西京焼き

■揚 物 公魚のフライ
旬野菜 辛子醤油

■海鮮物 鮑柔らか煮

■御 飯 桜海老の炊き込み御飯
笹打ち葱

■デザート 本日のデザート

秋月会席 ¥12,000

■先付け うるいとミル貝の酢味噌掛け

■温 菜 蛤と順菜
菜の花と筍の春かすみ

■刺 身 旬魚 三種盛り

■煮物椀 白魚 玉子寄せ
筍の石蓴仕立て

■焼 物 トントロ西京焼き

■揚 物 公魚のフライ
旬野菜 辛子醤油

■海鮮物 鮑柔らか煮

■強 肴 長崎牛ステーキ
小浜塩 おろしポン酢

■御 飯 桜海老の炊き込み御飯
笹打ち葱

■デザート 本日のデザート

樂 ¥14,200

■先付け うるいとミル貝の酢味噌掛け

■温 菜 蛤と順菜
菜の花と筍の春かすみ
自家製唐墨

■刺 身 旬魚 三種盛り

■煮物椀 白魚 玉子寄せ
筍の石蓴仕立て

■焼 物 トントロ西京焼き

■揚 物 公魚のフライ
旬野菜 辛子醤油

■海鮮物 鮑柔らか煮

■強 肴 長崎牛ステーキ
小浜塩 おろしポン酢

■御 飯 いくら御飯
お味噌汁 お新香

■デザート 本日のデザート

極み ¥18,000

■先付け うるいとミル貝の酢味噌掛け

■温 菜 蛤と順菜
菜の花と筍の春かすみ
自家製唐墨

■刺 身 旬魚 三種盛り

■煮物椀 白魚 玉子寄せ
筍の石蓴仕立て

■焼 物 トントロ西京焼き

■海鮮物 鮑柔らか煮

■天婦羅 天ぷら盛合わせ
自家製天だし

■強 肴 長崎牛ステーキ
小浜塩 おろしポン酢

■御 飯 いくら御飯
お味噌汁 お新香

■デザート 本日のデザート

壺岐牛会席 ¥12,000

■先付け うるいとミル貝の酢味噌掛け

■温 菜 蛤と順菜
菜の花と筍の春かすみ

■刺 身 旬魚 三種盛り

■吸 物 石蓴の吸物

■焼 物 鯛の粕焼き

■焼野菜 長崎県琴海産焼き野菜

■強 肴 壺岐牛石焼

■御 飯 御飯
お新香

■デザート 本日のデザート