

雅

先付け二種

小柱と三つ葉と浜防風の辛子浸し 糸がき

自然薯とろろ煎り出し

山葵 揉み海苔

椀物

蛤真丈 原木椎茸 桜人参 花卉大根 木の芽

造り

小田原の漁港より鮮魚三種

凌ぎ

白魚梅酢飯蒸し

桜梅肉

焼物

鱒大徳寺焼き

筍土佐煮 空豆利休揚げ はじかみ

温物

桜海老飛龍頭

飯蛸 落 ごとみ

強肴

相州和牛の沢煮仕立て

新牛蒡 独活 芹 九条葱 榎茸 黒七味

食事

桜鯉鮓

天ぷら

蛍烏賊 落の臺 こしあぶら 紅菜苔

つゆ 葱 生姜 大根おろし 雪塩

水菓子

生姜のブランマンジェ

本わらび餅 黒蜜 きな粉

桜アイスクリーム

¥15,000

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

華

先付け二種

白魚 栄螺 根芋 行者大蒜 はじかみ 海苔餡

蛭烏賊 うるい 袱紗胡瓜 新このこ 蕨 土佐酢

椀物

鮑真丈 揚げたらの芽

霞大根 花卉大根人参 占地茸 木の芽

造り

小田原の漁港より鮮魚四種

焼物

金目鯛塩麴焼き

筍土佐煮 空豆利休揚げ 酢取り茗荷

温物

さがみあやせポークの角煮 春大根含め煮

蓬麩オランダ 紅菜苔 地辛子

強肴

相州和牛の沢煮仕立て

新牛蒡 独活 芹 九条葱 榎茸 黒七味

天ぷら

伊勢海老 落の臺 こしあぶら

雪塩 天つゆ 大根おろし 酢橘

食事

桜海老と落の釜炊き

(神奈川県産はるみ使用)

味噌汁 香の物

水菓子

生姜のブランマンジェ

桜アイスクリーム 季節のフルーツ

¥22,000

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

おすすめ

相州和牛の沢煮仕立て	¥3,500
さがみあやせポークの角煮	¥2,500
鱒の大徳寺焼き	¥2,200

珍味、小鉢

唐墨大根	¥2,500
このわた	¥2,000
子持ち昆布	¥1,800
小柱と根三つ葉と浜防風の辛子浸し	¥1,500
桜海老と春キャベツの煮浸し	¥1,500
汲み上げ湯葉	¥1,500
蛸烏賊とうるいの酢の物	¥1,300
野菜浸し	¥1,200
もずく酢	¥1,200

お造り

伊勢海老造り 200g	¥7,000
季節の造り 五種盛り	¥6,500
三種盛り	¥4,500
鮪造り	¥4,000
生雲丹	¥4,000
白身薄造り	¥3,500
平目造り	¥2,200
アオリ烏賊造り	¥2,000

お椀、煮物

鮑真丈のお椀	¥3,500
地蛤真丈のお椀	¥3,000
あいなめの葛打ちのお椀	¥3,000
新玉葱の揺り流し餡掛け茶碗蒸し	¥1,800
桜海老の飛龍頭と飯蛸の焚き合わせ	¥1,800

焼き物、揚げ物

天麩羅盛り合わせ	¥6,500
伊勢海老と山菜の天ぷら	¥3,800
野菜天麩羅	¥3,500
山菜の天麩羅	¥3,500
金目鯛の塩麩焼き	¥3,000
銀鱈西京焼き	¥2,800
大山鶏の塩焼き、又は照り焼き	¥2,800
鱒の醤油麩焼き	¥2,500
めばると山菜の煮おろし	¥1,800

神戸牛

フィレ 100g	¥19,800
ロイン 100g	¥18,000
特選銘柄和牛	
フィレ 100g	¥14,500～
ロイン 100g	¥12,000～
活け鮑 200g	¥12,000
活けオマールブルー 500g	¥12,000
活け伊勢海老 300g	¥12,000

鮓、お食事

握り鮓八貫	¥8,000
桜海老の釜炊きご飯	¥3,500～
大山鶏の釜炊きご飯	¥3,500～
豚の角煮釜炊きご飯	¥3,500～
冷やしへぎそば	¥1,800
稲庭うどん (温・冷)	¥1,800
ご飯セット	¥1,500
(味噌汁、香の物)	
お子様膳	¥3,500

デザート

季節の果物三種盛り	¥3,200
自家製本わらび餅やわらか仕上げ	¥1,500
白いコーヒーのブランマンジェ	¥1,200
生姜のブランマンジェ	¥1,000
アイスクリーム各種	¥800

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。