

一万六千円コース

豆皿・小鉢・七種

- 一つ 汲み上げ湯葉
- 一つ 毛蟹の友和え
- 一つ 甘鯛うろこ焼き
- 一つ 2種類のチーズのババロア
- 一つ 蛸烏賊のぬた和え
- 一つ アボカド白酢掛け
- 一つ 菜の花の御浸し

御椀

春キャベツと茹の臺のモザイク
筍・軸三つ葉。木の芽

御造里

- 本鮪中トロ
- 鰹銀皮造里
- 金目鯛湯霜造里
- 間八平造里
- アオリイカ
- 白海老

温物

若竹煮

焼物

能登牛フィレ肉と
のと115の奉書焼

揚げ物

桜海老と三つ葉のかき揚げ
美味出汁

食事

握り寿司3貫

本日使用した食材の出汁でのお味噌

デザート

ピスタチオのアイスクリーム
メロン

一万二千円コース

前菜・箱物

2種類のチーズのババロア
鮎と菜の花辛子味噌
汲み上げ湯葉

御椀

蟹真丈の吸い椀

口・柚子

御造里

本鮪鹿の子
マハタ重ね

鮎

柳鱒焼霜
帆立湯霜
甘海老

中皿

能登牛リブロースの奉書焼
のと115と米茄子

田楽味噌

温物

若竹煮

揚げ物

大海老と山菜の気泡揚げ
燻製塩

食事

握り寿司3貫

本日使用した食材の出汁でのお味噌汁

デザート

ピスタチオアイス
あまおう

※メニューは一例で変更する可能性があります
このほか特別コース二万円もご用意しております
内容は別途お問い合わせくださいませ