

# 献立

さくら

一九、八〇〇円

季節の先付

牧島さんの花サラダ

天麩羅十三品

・才巻海老二本

・季節の魚介 のどぐろ、穴子、鰆、鰯、あおり烏賊

蝦夷鮑、桜鯛

・季節野菜 茨城産蓮根、空豆、筍

熊本産八代の赤茄子、原木椎茸

お食事は白魚と春菊のかき揚げにて

天丼、天バラ（赤出汁付き）または 天茶からお選びください

香の物 水菓子

記載料金には消費税が含まれております、別途サービス料一五%を加算させていただきます。  
食材によるアレルギーなどございましたら、予め係へお申し付けください。

## あざみ

一六、五〇〇円

季節の先附

牧島さんの花サラダ

天麩羅十一品

・才巻海老二本

・季節の魚介 のどぐろ、穴子、鰐、鰆、あおり烏賊

・季節野菜 茨城産蓮根、空豆、筍

熊本産八代の赤茄子、原木椎茸

お食事は白魚と春菊のかき揚げにて

天丼、天バラ（赤出汁付き）または 天茶からお選びください

香の物、水菓子

## やなぎ

一四、三〇〇円

季節の先附

牧島さんの花サラダ

天麩羅九品

・才巻海老二本

・季節の魚介 鰯、穴子、あおり烏賊

・季節野菜 茨城産蓮根、空豆、筍

熊本産八代の赤茄子、原木椎茸

お食事は白魚と春菊のかき揚げにて

天丼、天バラ（赤出汁付き）または 天茶からお選びください

香の物 水菓子

記載料金には消費税が含まれております、別途サービス料一五%を加算させていただきます。  
食材によるアレルギーなどございましたら、予め係へお申し付けください。

## 特別コース（要予約）

すみれ

二六、四〇〇円

- \* ご予約をいただいた日に合わせて、その時季に入手できる食材を厳選した内容の天麩羅コースです。

- \* ご利用日の三日前までにご予約ください。



記載料金には消費税が含まれております、別途サービス料一五%を加算させていただきます。  
食材によるアレルギーなどございましたら、予め係へお申し付けください。

## お好み

才巻海老

一、五〇〇円

穴子

一、三〇〇円

鰯

一、〇〇〇円

烏賊

七〇〇円

椎茸

七〇〇円

アスパラガス

六二〇円

蓮根

六二〇円

丸十

六二〇円

茄子

六二〇円

玉葱

六二〇円

南瓜

本日のサラダ

一、五二〇円

季節のかき揚げ

一、二一〇円より

記載料金には消費税が含まれております、別途サービス料一五%を加算させていただきます。  
食材によるアレルギーなどございましたら、予め係へお申し付けください。