寿司会席　（税サ込１６，５００円）

前菜　・てっぱい
花びら百合根　クコの実
・蛍烏賊酒蒸し
法連草と白木茸辛し和え
・春ずわい蟹の湯葉和え
いくら　一寸豆　煎り酒
菜の花巻き二種　煎り玉子
穴子の小袖寿司　酢取り茗荷

造り　桜鯛　本鮪赤身　勘八
あしらい一式

焼物　銀鱈柚庵青海波焼
生麩田楽焼
キャラ煮　子持昆布　花蓮根

焚合　若竹煮
嵯峨豆腐　小芋　蕗　花麩
熨斗鰹　木の芽

寿司　寿司料理長のおまかせ
握り寿司七貫
巻き物三貫　ガリ生姜

吸物　季節の真蒸　清まし仕立て

水菓子　季節の果物盛り合わせ

入荷の都合により内容が異なります
熊魚菴たん熊北店