

【先付け】 桜鯛 春野菜 旨出汁ジュレ

【前菜】 豆苗 クレソン お浸し
春野菜天婦羅 あおさ塩

蛸烏賊 甘夏 独活 木の芽和え

【椀物】 桜海老真丈 うるい
新玉葱 若芽 花弁百合根

【お造り】 御造り盛り合わせ

【強肴】 鱈 新じゃが芋 豌豆ソース

旬彩サラダ 柚子

【留肴】 熊本県産ハーブ鶏

青梗菜 芽キャベツ 牛蒡 空豆
島らっきよ ブロッコリー

露の薑味噌 バルサミコ 新玉葱ソース

【お食事】 鱈 山菜 新生姜 御飯

浅利 南関揚げ味噌汁
香の物

【水物】 里山レモンのタルト 不知火 メレンゲ
ラムレーズンアイス

【先付け】 桜鯛 春野菜 旨出汁ジュレ

【前菜】 豆苗 クレソン お浸し
春野菜天婦羅 あおさ塩

蛸烏賊 甘夏 独活 木の芽和え

【椀物】 桜海老真丈 うるい
新玉葱 若芽 花弁百合根

【お造り】 御造り盛り合わせ

【強肴】 鱈 新じゃが芋 豌豆ソース

旬彩サラダ 柚子

【逸品】 蛤 菜の花 飯蒸し 桜鯛コンソメ

【留肴】 鹿児島県産黒毛和牛

青梗菜 芽キャベツ 牛蒡 空豆
島らっきよ ブロッコリー

露の薑味噌 バルサミコ 新玉葱ソース

【お食事】 鱈 山菜 新生姜 御飯

浅利 南関揚げ味噌汁
香の物

【水物】 里山レモンのタルト 不知火 メレンゲ
ラムレーズンアイス

【先付け】 桜鯛 春野菜 旨出汁ジュレ

【前菜】 豆苗 クレソン お浸し
春野菜天婦羅 あおさ塩

蛸烏賊 甘夏 独活 木の芽和え
蟹 ホワイトアスパラガス 最中

【椀物】 桜海老真丈 うるい
新玉葱 若芽 花弁百合根

【お造り】 御造り盛り合わせ

【強肴】 鱈 新じゃが芋 豌豆ソース

旬彩サラダ 柚子

【逸品】 蛤 菜の花 飯蒸し 桜鯛コンソメ

【留肴】 鹿児島県産黒毛和牛

青梗菜 芽キャベツ 牛蒡 空豆
島らっきよ ブロッコリー

露の薑味噌 バルサミコ 新玉葱ソース

【お食事】 きんき いくら 山菜 新生姜 御飯

浅利 南関揚げ味噌汁
香の物

【水物】 里山レモンのタルト 不知火 メレンゲ
ラムレーズンアイス