

八坂

二五、〇〇〇円

先付 御椀 造り 凌ぎ 八寸 焼物 強肴 焚合せ 飯物 香の物 留椀 水物 菓子 抹茶

ずわい蟹 胡瓜 若布 茗荷
甘鯛酒蒸し 蕪 大黒しめじ
盛り合わせ あしらい一式
柚子飯蒸し 蟹 いくら
旬の口取り盛り合わせ
まながつお西京焼
鰯 下仁田ねぎ 水菜
桑名のはまぐり 海老芋 白味噌あんかけ
金時人参と大根の御飯
盛り合わせ
赤出汁仕立て
季節の果物