

入舟会席

二〇、〇〇〇円

先付	鯛昆布	長芋山葵漬	赤蕪千枝漬
御椀	胡麻豆腐	うに	うぐいす菜
造り	三種盛り合わせ	あしらい一式	
凌ぎ	柚子飯蒸し	蟹	いくら
八寸	旬の口取り盛り合わせ		
焼物	鱈杉板焼		
焚合せ	海老芋	雲子	白味噌あんかけ
飯物	金時人参	大根の御飯	
香の物	盛り合わせ		
留椀	赤出汁仕立て		
水物	季節の果物		
菓子			
抹茶			