

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

筍 蛤 うに 浸し

蕪のみぞれ仕立て ずわい蟹 厚揚豆腐

四種盛り合わせ あしらい一式

河豚白子の玉ダ 炙り干子

旬の口取り盛り合わせ

まながつお西京焼 落の臺天ぷら

黒毛和牛石焼 ペコロス

海老芋 甘鯛酒蒸し 菊菜

蟹御飯

盛り合わせ

赤出汁仕立て

季節の果物