	先付け	湯引き鱧の梅肉醤油 海ぶどう 織部湯葉 旨出汁 じゅんさい
¥7,000	御椀	白アスパラの擂り流し 紅白野菜丸 花柚子
舞会席 Course	お造り	2種盛り合わせ
	焼き物	梅雨伊佐木の味噌柚庵焼き 隠元豆白酢掛け 枇杷蜜煮
	揚げ物	太刀魚の香煎揚げ 笹身山葵揚げ 蕾菜 屋我地島の塩 国産レモン
	煮物	冬瓜のスープ煮 海老黄味煮 人参沢煮 スナップ豌豆
	食事	蛸と枝豆の炊き込みご飯 香の物 赤出汁
	甘味	紫陽花くず万頭 天豆青蛙

(仕入れ状況により内容が一部変更されることがございます。 Food items may change from season to season)