

春華園会席

先付 太刀魚と春菊のムース
太刀魚 山菜 桜花
美味出汁ジュレ

前菜 春野菜卵の花和え 蜜蒸らか煮
桜麩田樂 鮎並蒲焼き
独活和牛巻き 煙斗梅
玉子カステラチーズ

吸物 蛤どうすい豆揃り流し
蛤 若布 桜海老 木の芽

造り 本日のお造り
妻飾り彩々 山葵 土佐醤油

焼物 旬のおすすめ焼魚
叩き牛蒡 華蓮根

煮合 篠と目張の煮付け
目張 篠 桜人参
菜の花

進肴 春野菜と
黒毛和牛のみぞれ鍋
和牛 春野菜 柚子

食事 浅利茶漬け
浅利 大葉 山葵
海苔 あられ

香彩 盛り合わせ
季果盛り

水菓子

一七,000円

Set Menu "Harukaze Kaiseki"

Small Appetizer

Assorted Appetizers

Clam and Pureed Green Soybean Soup with Sakura Shrimp and Seaweed
Today's Sashimi

Grilled Fish served with Simmered Burdock Root and Lotus Root

Simmered Bamboo Shoots and Black Rockfish

Spring Vegetables and Wagyu Beef Hot Pot with Grated Daikon Radish
Asari Chazuke (Rice with Japanese Soup Stock and Asari Clam)

Assorted Japanese Pickles Seasonal Fruits

¥17,000
per person

All prices are inclusive of consumption tax and are subject to service charge.
表示料金には消費税が含まれております。また、別途サービス料を加算させていただきます。

BFB-M:GMD①20260201