

# 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 蛸柔らか煮  
桜麩田楽 鮎並蒲焼き  
独活和牛巻き、熨斗梅  
玉子カステラチーズ

## 吸物

鯛とうすい豆播り流し  
鯛 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

筍と目張の煮付け  
目張 筍 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

## 水菓子

季果盛り

17,000

### Set Menu "Harukaze Kaiseki"

Small Appetizer  
Assorted Appetizers  
Seabream and Pureed Green Soybean Soup with Sakura Shrimp and Seaweed  
Today's Sashimi  
Grilled Fish served with Simmred 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:GMD©20260201