

料理長おすすめ

卯月の美食会席

— 陽春の味覚と鯛しやぶしやぶ —

一八、五〇〇円

先付 藤花包み 鯛海老帆立貝 うるい 山葵 松前酢

前菜 小鯛寿司桜葉包み 落千子射込み 佐島蛸柔煮 たらの芽新挽揚 酢取茗荷

お椀 春子鯛酒蒸し 結び絹そうめん 四ツ葉昆布 防風

造り 盛合せ

焼物 金目鯛若草焼 蕎烏賀 はじかみ

煮物 筍酒煮 飛龍頭 落木の芽

強肴 鮓しやぶしやぶ 山菜 胡麻ポン酢

食事 土鍋焼き新生姜御飯 赤出汁香の物

*プラス三、五〇〇円にて、握り寿司五貫に変更いたします。

水菓子

港会席

二二、〇〇〇円

先付 黄身酒盜掛け 蝦 うるい 花弁百合根 より人参

お椀 鶏つくね 篠菜花 霞大根 葱

造り 盛合せ

焼物 銀鱈獺祭柏漬 蓬麩山椒焼 はじかみ

煮物 飛龍頭 蕎独活 薄揚 路 山葵 もみ海苔

酢物 水雲酢 北寄貝 長芋 防風

強肴 四季亭名物 葉山牛牛鍋 または

黒毛和牛サーロインステーキ 椿茸 獅子唐 辛子 刻み野菜サラダ
※プラスニ、ニロロ内にて、黒毛和牛フィレステーキに変更いたします。

食事 握り寿司

水菓子

岬会席

一三、〇〇〇円

先付 黄身酒盜掛け 蝦 うるい 花弁百合根 より人参

お椀 鶏つくね 篠菜花 霞大根 葱

造り 盛合せ

焼物 銀鱈獺祭粕漬 蓬麩山椒焼 はじかみ

煮物 飛龍頭 蕎独活 薄揚 落 山葵 もみ海苔

揚物 筍と海老真丈挟み揚 椎茸とたらの芽の天ぷら 木の芽卸し 旨出汁 岩塩

酢物 水雲酢 北寄貝 長芋 防風

食事 炊込み御飯 赤出汁 香の物

*プラス三、五円にて、握り寿司五貫に変更いたします。

水菓子

寿司会席

二〇、〇〇〇円

先付 黄身酒盗掛け 蜷 うるい 花弁百合根 より人参

お椀 鶏つくね 篠菜花 霞大根 葱

焼物 銀鱈獺祭粕漬 蓬麩山椒焼 はじかみ

揚物 盛合せ

食事 握り寿司 赤出汁

水菓子

四、〇〇〇円

天ぷら茶碗蒸し 鶏つくね握り寿司 果物 バニラアイス ジュース付

※お子様御膳の握り寿司は、おにぎりに変更できます。

単品

口品

前菜

酒肴三種

烏賊このわた 唐墨 揚慈姑

二、五〇〇円

五点盛り
三点盛り

五、五〇〇円
四、〇〇〇円

前菜盛合せ

三、二〇〇円

鮪

四、〇〇〇円
四、〇〇〇円

お椀

鶏つくね

筍 菜花 霞大根 葱

二、二〇〇円

もずく酢

一、〇〇〇円

白身魚

二、二〇〇円
二、二〇〇円

焼物

銀鱈獺祭柏漬

蓬麩山椒焼 はじかみ

二、二〇〇円
二、二〇〇円

春子鯛酒蒸し
結び絹そうめん 四ツ葉昆布 防風

二、二〇〇円
二、二〇〇円

金目鯛若草焼
蕨烏賊 はじかみ

二、五〇〇円
二、五〇〇円

造り

五、五〇〇円
四、〇〇〇円

前菜

五、五〇〇円
四、〇〇〇円

煮物

飛龍頭

蕨 独活 薄揚 路山葵 もみ海苔

二、〇〇〇円

筍酒煮

飛龍頭 路木の芽

二、〇〇〇円

肉料理

黒毛和牛ステーキ

サーロイン 70g

フィレ 60g

五、二〇〇円

四季亭名物 葉山牛 牛鍋 60g

七、〇〇〇円

揚物

かき揚げ

三、二〇〇円

天ぷら盛合せ

四、〇〇〇円

たらの芽天ぷら

二、〇〇〇円

食事

鯛の味わい茶漬け

三、五〇〇円

土鍋炊き新生姜御飯

三、〇〇〇円

水菓子

苺

デザート盛合せ

二、八〇〇円

デコポン

一、五〇〇円

バニラアイス

八〇〇円