

# 四季亭会席弁当

六、〇〇〇円

小鉢 八寸 茶碗蒸し 造り 煮物 揚物 食事 水菓子



数量限定

# バラちらし寿司

六、〇〇〇円

小鉢 茶碗蒸し 食事 水菓子



# お造り御膳

小鉢煮物 八寸 造り五点盛り 食事 水菓子

五、五〇〇円

# 天ぷら御膳

小鉢煮物 八寸 天ぷら（海老三本 他海鮮二種 野菜五種） 食事 水菓子

五、五〇〇円

# 握り寿司

小鉢 茶碗蒸し 握り寿司 赤出汁 水菓子

七、〇〇〇円

# お子様御膳

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。

四、〇〇〇円

四季亭名物

葉山牛 牛鍋御膳

小鉢

三崎鮪のおろし掛け  
青菜と茸の胡麻浸し 系賀喜

口取り

四季亭名物

牛鍋

葉山牛

長葱 玉葱 牛蒡 結び白滝

焼豆腐 うどん 青葱 椎茸 榎茸

御飯

富山県産コシヒカリ 小吸物 香の物

水菓子



六、五〇〇円

料理長おすすめ

## 卯月のミニ会席

— 陽春の味覚と手巻き寿司 —

八、〇〇〇円

前菜

水雲和え 菜花 北寄貝 花弁生姜  
胡麻豆腐 雲丹 山葵 ベっ甲あん

お椀

グリーンピースすり流し 卷湯葉 海老 玉霰

焼物

鯛と筍の木の芽焼 茗荷子

揚物

ずわい蟹天ぷら うるい 独活 紅葉卸し 旨出汁

食事

手巻き寿司 サーモン 甘海老 鮮昆布メ 鮪 たららの芽 長芋 茄子漬物

水菓子

フルーツと甘味の盛合せ

# 岬会席

一三、〇〇〇円

先付 黄身酒盗掛け 蛸うるい 花卉百合根 より人参

お椀 鶏つくね 筍 菜花 霞大根 葱

造り 盛合せ

焼物 銀鱈瀬祭粕漬 蓬麩山椒焼 はじかみ

煮物 飛龍頭 蕨独活 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、五口以内にて、握り寿司五貫に変更いたします。

水菓子

# 雅会席

一、二、〇〇〇円

先付 黄身酒盗掛け 蛸うるい 花卉百合根 より人参

お椀 鶏つくね 筍菜花 霞大根 葱

造り 盛合せ

焼物 銀鱈瀬祭粕漬 蓬麩山椒焼 はじかみ

煮物 飛龍頭 蕨独活 薄揚落 山葵 もみ海苔

強肴 牛フィレスステーキ 椎茸獅子唐 辛子 刻み野菜サラダ

※プラス二、ニロロ円にて黒毛和牛サーロインステーキ、  
プラス四、ロロロ円にて黒毛和牛フィレスステーキに変更いたします。

食事 炊込み御飯 赤出汁 香の物

水菓子