

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

弥生のミニ会席

— 盛春の味覚と手巻き寿司 —

八、〇〇〇円

前菜

胡麻ポン酢掛け

飯蛸

海老うるい

長芋

ラディッシュ

筍木の芽

田楽

蕨

桜麩

お椀

浅利と新玉葱の真丈

若布花卉百合根

金箔

木の芽

焼物

鱈と筍のバター焼

菜花

トマトと玉葱のマリネソース

揚物

椎茸と海老の二身揚

ふきのとう

べっ甲

玉子の新挽揚

木の芽卸し

旨出汁

食事

手巻き寿司

鮪

鯛

五貝

蛸

蕨

筍

芽葱

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 白酢掛け うるい飯蛸 蕁花弁百合根

お椀 花卉玉子豆腐 白魚菜花 木の芽

造り 盛合せ

凌ぎ 煮麺 芹七味

焼物 落味噌焼 鱈筍 药蕪 天豆

煮物 筍酒煮 高野豆腐 落木の芽

揚物 椎茸二身揚 たららの芽 独活 紅葉卸し 旨出汁 岩塩

食事 筍御飯 豌豆 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 白酢掛け うるい飯蛸 苺花弁百合根

お椀 花弁玉子豆腐 白魚菜花木の芽

造り 盛合せ

凌ぎ 煮麺 芹七味

焼物 露味噌焼 鱈筍蒟蒻天豆

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

食事 筍御飯 豌豆 赤出汁 香の物

水菓子