

# 料理長おすすめ

## 弥生の美食会席

— 盛春の味覚と三種の鯛 —

一八、五〇〇円

先付 琥珀寄せ 蛤 海老 筍 天豆 酢立

前菜 ずわい蟹 木の芽寿司 子持昆布 糸賀喜 飯蛸桜煮 フルーツトマト 芹山葵和え

お椀 鯛の潮汁 椎茸 独活 若布 木の芽

造り 盛合せ

焼物 春子鯛若狭焼 帆立貝山椒焼 防風甘酢漬け

煮物 筍酒煮 金目鯛煮付 落木の芽

揚物 佐島蛸唐揚 刻み野菜

食事 土鍋焼き筍御飯 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 白酢掛け うるい 飯蛸 茄花 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 煮麵 芹七味

焼物 路味噌焼 鰯 筒蒟蒻 天豆

煮物 筒酒煮 高野豆腐 路木の芽

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 椎茸 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 白酢掛け うるい 飯蛸 莓 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 煮麵 芹 七味

焼物 落味噌焼 鰯 筒蒟蒻 天豆

煮物 筒酒煮 高野豆腐 落 木の芽

揚物 椎茸二身揚 たらの芽 独活 紅葉卸し 旨出汁 岩塩

食事 筒御飯 豌豆 赤出汁 香の物

\*表示価格にはサービス料、税金が含まれます。 \*食物アレルギーをお持ちのお客様はお申し出ください。 \*入荷状況によりメニュー内容に変更がある場合がございます。

水菓子

# 寿司会席

二〇、〇〇〇円

先付 白酢掛け うるい 飯蛸 茄花 花弁百合根

お椀 花弁玉子豆腐 白魚 菜花 木の芽

焼物 落味噌焼 鰯 筍 蒟蒻 天豆

揚物 盛合せ

食事 握り寿司 赤出汁

水菓子

四、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。

# 單品

# 造り

## 前菜

酒肴三種

烏賊このわた 唐墨 天豆

二、五〇〇円

五点盛り  
三点盛り

五、五〇〇円

前菜盛合せ

三、二〇〇円

鮪

四、〇〇〇円

もずく酢

一、〇〇〇円

白身魚

四、〇〇〇円

## お椀

花弁玉子豆腐

二、〇〇〇円

白魚 菜花 木の芽

二、二〇〇円

## 焼物

落味噌焼

二、〇〇〇円

鰯 筍 茄 蒜 天豆

二、〇〇〇円

鯛の潮汁

二、二〇〇円

椎茸 独活 若布 木の芽

二、二〇〇円

春子鯛若狭焼  
帆立貝山椒焼 防風甘酢漬け

二、二〇〇円

## 煮物

筍酒煮

金目鯛煮付 落木の芽

二、二〇〇円

## 肉料理

黒毛和牛ステーキ

サーロイン 70g

フィレ 60g

四季亭名物 葉山牛 牛鍋  
60g

五、二〇〇円  
七、〇〇〇円

鯛の味わい茶漬け

釜炊き筍御飯

三、五〇〇円  
三、〇〇〇円

## 水菓子

デザート盛合せ

マスクメロン

苺

デコポン

バニラアイス

二、八〇〇円  
二、〇〇〇円  
一、五〇〇円

一、五〇〇円  
八〇〇円

## 食事

天ぷら盛合せ

## 揚物

かき揚げ

三、二〇〇円  
四、〇〇〇円