

- 先付 -

瀬戸内“鞆の浦” 鯛の子 煮凝り

- 造里 -

本日の水揚げ鮮魚より三種盛り合わせ

- 八寸 -

いかなご古瀬山椒煮 穴子昆布巻き

浅利と山菜のぬた和え 玄米煎餅 赤麹蒟

農園塩トマトと豆乳マヨネーズ 花びら百合根

- タジン鍋 -

自家農園野菜と骨付き鶏のタジン鍋
～春レタス 新じゃが マスタードソース～

- 箸休め -

農園法蓮草の葛豆腐

- 主皿 -

山菜と瀬戸内の小鯛鍋

- 食事 -

地蛸の黒釜炊き御飯

香物 味噌汁

- デザート -

桜のブランマンジェ

6,300円

自家農園・食材の都合により、内容が異なる場合がございます。
すべて、税込価格表記でございます。別途サービス料として10%を頂戴しております。

- 先付 -

瀬戸内“鞆の浦” 鯛の子 煮凝り

- 造里 -

本日の水揚げ鮮魚より三種盛り合わせ

- 八寸 -

いかなご古瀬山椒煮 穴子昆布巻き

浅利と山菜のぬた和え 玄米煎餅 赤麹蒟

農園塩トマトと豆乳マヨネーズ 花びら百合根

- タジン鍋 -

自家農園野菜と鱈のタジン鍋
～春レタス 新じゃが 特製人参ソース～

- 箸休め -

農園法蓮草の葛豆腐

- 主皿 -

鳥取県産東伯和牛 霜降りステーキ 山菜焼き

- 食事 -

地蛸の黒釜炊き御飯

香物 味噌汁

- デザート -

桜のブランマンジェ

8,400円