碧

AOI

提供期間

2020/3/1 - 5/31

春の雅びを鮮やかに咲かせた旬の御膳。凌ぎは雪解けの見立て。氷をかきわけると顔を覗かせるもずく麺や温玉、もずくを目で舌でお愉しみください。粽寿司や筍、グルクンの初夏の佳味が競演する前菜。絢爛たる旬の味わいの数々にさらに花を添えるのは総料理長特製「沖縄EIICHIそば」です。春の訪れから初夏の移ろいを映した美味が、至福の時を彩ります。

先　付	赤ピーマン 鰯ゼリー寄せ アスパラ 黄味酢
前　付	粽寿司　筍 木の芽 瓢亭玉子 和合へ　グルクン風干し 菱形松風
吸　物	うすい豆腐 カニ真丈 木の芽
凌　ぎ	もずく麺 温玉 もずく
造　り	鮪 白身魚 貝柱
煮　物	若竹 木の芽
焼　物	牛鍋 絹皮牛蒡 玉葱
食　事	沖縄EIICHIそば 御飯 漬物
果　物	フルーツゼリー

※2 名様からご注文を承っております。

お一人様

¥6,000(税サ別)