

令和八年四月

懐石 巖島

料理一〇〇〇円（一四九一六円）

お献立

先付

- ・桜汲み上げ湯葉
- ランプフィッシュキャビア
- 山葵 べっこう餡
- ・豆苗 桜海老浸し
- ・広島赤鷄柔らか煮 分葱 胡麻酢味噌
- ・自家製唐墨

温菜

- 蛤茶碗蒸し
- 白木茸 ズワイ蟹香味餡 葱オイル
- 桜鯛薄造り 薬味一式
- 海苔醤油 割りポン酢

後向

本日の造り二種盛り合わせ
あしらい一式

煮物

- 小鍋仕立て
- 白魚玉メ 瀬戸内若布
- 芹 椎茸 落の臺 桜麩

焼物

- 桜鱒柚香焼
- 落味噌卸し
- 稚鮎麦酒揚げ トリユフ塩
- 姫藩茹ピクルス

食事

瀬戸内揚げしらすと筍釜炊き御飯

香の物
止椀

- 彩り胡麻
- 二種
- 赤だし

デザート

- 抹茶グラマラッカ
- 抹茶アイス 粒あん 白玉団子
- 黒蜜 抹茶パウダー ミント

※仕入れの都合により、内容が変わる場合もございます。