

着付	桜鯛昆布 ワラビ スナッフえんどう 小豆島高尾農園オリーブオイル ゴールデンマスタード
前菜	飯蛸桜煮 れもん 酢取り浜防風 天豆クリームチーズ美人粉揚 穴子山うど木の芽焼
吸物	清まし仕立 蛤桜しんじょ 牛蒡 菜の花 柚子
進物	五色手毬すし 本鮪 サーモン 巻海老 墨烏賊 眼張 三色ピーズ 山葵 七味 柚子胡椒 パルサミコソース キャビア 紅心大根 わさび菜 生姜 玉子焼 生醤油
蒸し物	鱈かぶらむし 白木海月 銀杏 花びら百合根 ごとみ 卸し山葵 銀あん
強肴	桜燻製 黒毛和牛ロース肉石焼 赤玉葱 グリーンアスパラ 三色パプリカ 醤油たれ からし
御食事	桜うどん 白魚筍 ふきのとう天ぷら 小口葱 うどんつゆ 京都赤山椒
添え物	春キャベツ漬 古高菜漬 刻み日の菜漬
甘味	桜麩入り 大納言ぜんざい

尚、当日の材料によりメニュー変更もございます。  
*the menu may vary slightly depending upon the available of fresh ingredients.*  
TSUKIJI JISAKU