

## すっぱんコース

一万六千八百円

(税・サービス料別)

三月からの献立になります。

献立は当日の仕入れの状況にて異なる場合がございます。何卒ご了承ください。

### 先付

尼鯛桜蒸し 蕨 柚子 あられ

甘鯛を塩麴にさつと絡めて桜の葉で包んで蒸しあげました  
塩麴に絡めることで甘鯛の旨味がより引き立ちます

### お造り

本日のお造り あしらい一通り

厳選した魚をそれぞれ工夫したお味でお召し上がりいただけます

### 蒸し物

すっぱんの茶碗蒸し 浅葱 豆鼓

すっぱんを温かい茶碗蒸しに仕立てました。香りに刻んだ豆鼓と浅葱で  
お召し上がりいただけます

### 揚物

すっぱんの唐揚げ 落の薑 タラの芽

コーゲンたっぷりなすっぱんに下味をつけて食べやすく唐揚げにしました  
落の薑とタラの芽で春を感じていただけます

### 酢の物

螢鳥賊とキクラゲ熟成ボン酢漬け うるい 独活 土佐酢ジュレ

この時期にしかない螢鳥賊と熟成ボン酢につけた木耳を合わせました  
春の野草のうるいと独活はカツオだしのきいた土佐酢で召し上がって頂きます

### 鍋物

すっぱん小鍋仕立て 野菜色々

生姜のきいた酒でじっくりと炊きあげたすっぱんを熱々の鍋でお召し上がり  
いただきます。とろとろの食感をお楽しみください

### 食事

すっぱん雑炊 玉子 浅葱 生姜汁

旨味の詰まったすっぱんスープに古式精米製法の御飯を入れてさつと仕上げた  
卵雑炊です。余すことなくすっぱんをお楽しみいただけます

デザート 酒粕と白味噌のアイスクリーム 白玉 あんこ 黒蜜

酒粕と白味噌を合わせた少し塩味のあるアイスクリームに白玉とあんこを合わせた  
和のデザートです