

すっぽんコース

一万六千八百円

(税・サービス料別)

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

新玉葱ピュレ 赤味噌のジュレ 雲丹 うすい豆 花穂

甘みの強い新玉ねぎをローストし、生クリームと白味噌を合わせてピュレにし、鰹出汁で溶いた赤味噌の上澄みだけをジュレにしたものを乗せました。焼いた玉葱の甘さと香ばしさと鰹のきいた赤味噌の香りをお楽しみいただけます

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

すっぽんの茶碗蒸し 浅葱 豆鼓

すっぽ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

すっぽんの唐揚げ 落の薑 タラの芽

コーゲンたっぷりなすっぽ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きます

酢の物

アスパラ新緑寄せ キクラゲ熟成ボン酢漬け 巻海老

豆乳で寄せたアスパラのピュレに、自家製ボン酢に漬け込んだ木耳を合わせました。彩の良い目にも美しい一品です

鍋物

すっぽん小鍋仕立て 野菜色々

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

食事

すっぽん雑炊 玉子 浅葱 生姜汁

旨味の詰まったすっぽんスープに古式精米製法の御飯を入れてきつと仕上げた卵雑炊です。余すことなくすっぽ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桜の風味 白玉 あんこ 黒蜜

酒粕と白味噌を合わせた桜の風味の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