



弥生のコース

————— マダムが選んだ和食器で —————

特製前菜九種盛

海老とタロ芋の揚げワンタン 新玉ねぎ柑橘おろしソース

蛤とセンマイの塩漬け青唐辛子煮込み

ホッキ貝とスミイカの葱生姜和え

富士山サーモンのふき味噌餅米蒸し

季節野菜の炒め物

ヌードルアーティスト 橋爪利幸の匠の麺を

一の麺

しらすとめかぶの汁なし坦々麺 -ちぢみ麺-

二の麺

春たけのこの温麺 -ごぼう麺-

季節のソルベ