



炭火会席 竹のうち

メニュー名:竹のうち【4月】

期間:2025年3月1日～2025年4月30日まで
料金:9,680円～

メニュー名:春和【4月】

期間:2025年3月18日～2025年4月18日まで
料金:9,900円

メニュー名:春和【3月】

期間:2025年3月18日～2025年4月18日まで
料金:9,900円

炭火会席

竹のうち

炭火会席

竹のうち

炭火会席

竹のうち

■お品書き

- 先着 蓬豆腐 桜湯葉 天豆蜜煮 鼈甲餡 蕪とアスパラのバーニャカウダー 地若布と蛸烏賊 のびる 酢味噌 花びら百合根 美味鶏の春キャベツサラダ風 蛤と分葱の潮
- 御造里 季節の刺身地魚2種
- 蓋物 筍 飯蛸旨煮 新馬鈴薯 スナップ豌豆 木の芽 銀餡
- 強肴 ■お選びいただきます。
・国産牛ロース炙りと季節野菜 黒酢と玉葱のソース
・金目鯛炙り 蒟味噌焼き ホタテ唐墨炙り
・ 蝦夷あわび 山菜餡掛け ※当日お席でお選び下さい。く事前予約もできます。>
・本まぐろと金目鯛の刺身 ※3日前21:00までの要予約
- 食事 蒸し寿司 赤出汁

■お品書き

- 前菜 合鴨コース 分葱餡 桜鱒手毬すし 新じゃがとしらすのガレット 菜の花辛子浸
 - お造り あおり烏賊と地魚2種
 - 炭火焼き 筍木の焼き 平貝と車海老の炙り
 - 強肴 金目鯛 姿揚げ 煮卸し餡 青味
 - 食事 釜めし 鯛 サクラエビ 筍 鮑 椎茸 蒟 味噌汁 香の物
 - デザート 焼餅ぜんざい 苺 和三盆 塩昆布
- 3日前までの予約が必要になります。
- 【アレルギー情報】
■特定原材料8品目
【卵】【乳】【小麦】そば 落花生【えび】【かに】くるみ
■特定原材料に準ずる20品目
牛肉【鶏肉】豚肉【あわび】【いか】いくら【鮭】【さば】【ごま】【大豆】やまいも キウイ【ゼラチン】【りんご】もも パナナ【オレンジ】カシューナッツ アーモンド マカダミアナッツ
- 本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

■お品書き

- 前菜 合鴨コース 分葱餡 桜鱒手毬すし 新じゃがとしらすのガレット 菜の花辛子浸
 - お造り あおり烏賊と地魚2種
 - 炭火焼き 筍木の焼き 平貝と車海老の炙り
 - 強肴 金目鯛 姿揚げ 煮卸し餡 青味
 - 食事 釜めし 鯛 サクラエビ 筍 鮑 椎茸 蒟 味噌汁 香の物
 - デザート 焼餅ぜんざい 苺 和三盆 塩昆布
- 3日前までの予約が必要になります。
- 【アレルギー情報】
■特定原材料8品目
【卵】【乳】【小麦】そば 落花生【えび】【かに】くるみ
■特定原材料に準ずる20品目
牛肉【鶏肉】豚肉【あわび】【いか】いくら【鮭】【さば】【ごま】【大豆】やまいも キウイ【ゼラチン】【りんご】もも パナナ【オレンジ】カシューナッツ アーモンド マカダミアナッツ
- 本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。

食後 桜羊羹と季物

仕入れの都合上、内容が変更になる場合がございます

【アレルギー情報】

■特定原材料8品目

【卵】【乳】【小麦】 そば
落花生 【えび】【かに】 くるみ

■特定原材料に準ずる20品目

【牛肉】【鶏肉】 豚肉 【あわび】
【いか】 いくら 鮭 【さば】
【ごま】【大豆】 やまいも キウイ
ゼラチン 【りんご】【もも】 バナナ
【オレンジ】 カシューナッツ アーモンド
マカダミアナッツ

本メニューには、【】でくられたアレルギー物質が含まれております。