

3月季節会席

2026.3.1～3.31



2026年3月

予約制

ランチ会席 月 華 Gekka 8,500円

【先 付】桜花玉子豆腐と白魚、鯛の子旨煮と若筍

【造 里】旬の鮮魚三種盛り あしらい一式

【温 物】蛤豆乳茶碗蒸し 木ノ芽餡かけ

【焼八寸】鱈菜種焼き、蛸烏賊酢味噌、桜鯛てまり寿司、里芋田楽、いかなご釘煮、一寸豆白酢
桜海老と若ごぼう搔き揚げ、たらの芽

【台の物】国産牛サーロインと春野菜のせいろ蒸し

【食 事】釜炊き御飯 赤出汁 香の物

【水 物】パティシエ特製デザート

【オプションメニュー】 ※追加料金で下記メニューに変更・追加承ります。

食事：釜炊き御飯を桜鯛の炙りうしお出汁茶漬けに変更 (+1,000円)

釜炊き御飯を寿司四種盛りに変更(+1,200円)

※前日12時までの要予約制 ※2名様より承ります

※料金はサービス料(10%)及び税金を含みます。 ※写真はイメージです。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※アレルギー対応をご希望のお客様は、ご予約時など事前にご相談ください。

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

2026年3月



予約制

季節会席 蒲公英 Tampopo 13,000円

【先付】桜花玉子豆腐と白魚、飯蛸桜煮と若筍

【椀物】蛤花びら真丈 碓井すり流し

【造里】旬の鮮魚四種盛り あしらい一式

【温物】海老芋煎り出し 蟹餡かけ

【焼八寸】油目木ノ芽焼き、蛍烏賊ズッキーニ巻き、桜鯛てまり寿司、筍田楽、
いかなご釘煮、一寸豆白酢
桜海老と若ごぼう搔き揚げ、露の臺

【強肴】一色産うなぎ白焼きと黒毛和牛サーロインのせいろ蒸し

【食事】桜鯛の炙りうしお出汁茶漬け

【水物】パティシエ特製デザート

【オプションメニュー】 ※追加料金で下記メニューに変更・追加承ります。

食事:桜鯛の炙りうしお出汁茶漬けを寿司四種盛りに変更(+900円)

※前日12時までの要予約制 ※2名様より承ります
※料金はサービス料(10%)及び税金を含みます。 ※写真はイメージです。
※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。
※アレルギー対応をご希望のお客様は、ご予約時など事前にご相談ください。
※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。