

# 4月季節会席

---

2026.4.1～5.10



2026年4月(4.1~5.10)

予約制

ランチ会席 月 華 Gekka 8,500円

【先 付】碓井豆腐と蛸烏賊 木ノ芽味噌、若ごぼう タイラギ 酒盗飴

【造 里】旬の鮮魚三種盛り あしらい一式

【温 物】桜花道明寺 筍 春かすみ飴

【焼八寸】鱈木ノ芽焼き、茄子の養老焼き、白魚白扇揚げ、穴子笹巻寿司

【小 鍋】国産牛リブブロスと春野菜の玉

【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：釜炊き御飯を桜海老と筍の釜炊きに変更 (+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4月(4.1~5.10)

予約制

季節会席 山 吹 Yamabuki 13,000円

【先 付】 蛸烏賊と筍の木ノ芽和え、若ごぼう タイラギ 酒盗餡、初鱈叩き ポン酢

【椀 物】 蛤黄身衣と碓井豆腐 清汁仕立て

【造 里】 旬の鮮魚四種盛り あしらい一式

【温 物】 油目の煎り出し 春かすみ餡

【焼八寸】 栄螺つぼ焼き、桜鯛の香味焼き、穴子笹巻寿司

【台の物】 黒毛和牛サーロインの焼きしゃぶ

【食 事】 桜海老と筍の釜炊き御飯、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：桜海老と筍の釜炊き御飯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。