

HEWITT BREEZE

ヒューイット・ブリーゼ Vol.35 | 2025.4.1-6.30

鯛と筍で

ことほ
春を寿ぐ

鯛と竹の子尽くし

会席コース「木蓮」

お一人様 ¥8,000  

- 【先付】竹の子木の芽あえ
- 【椀物】季節の真丈
- 【造里】本日の鮮魚3種 あしらひ一式
- 【煮物】長芋 竹の子 若芽 木の芽
- 【焼物】金目鯛醤油焼き 昆布佃煮 茗荷
- 【揚物】連子鯛と野菜の天麩羅
- 【食事】鯛お任せ握り2貫または鯛の炊き込みご飯
赤出汁 漬物
- 【水物】果物2種ゼリーかけ

※筍は無くなり次第、春野菜に変わります