

# 【竹の子特別懐石】

御献立

白ワインやシャンパンの春の装いにて  
おぼろ月夜のひとときをお楽しみください

先付 車海老 あわび

ホワイトアスパラガス

添え 筍 木の芽みそ

向付 桜鯛うす造り とろ鮪

一 筍造り

自家製酢味噌で

丸仕立て

筍 すっぱん あわび

椀替  
旬菜

## 筍木の芽焼

あわび踏みそ焼き タラの芽

炊き合わせ 筍翁煮

揚げ 若鮎踊り揚げ 筍 山菜

御飯 筍ごはん

名物 【鰻かば焼】を添えて

デザート 抹茶グラニテ 小豆添え

苺 清見オレンジ キウイ

※天候により変更の場合はご了承下さい



三日前のご予約にて承ります 四月末まで  
ご二名様 四五〇〇〇円から

お料理のみ 税込サ別

ご予約 電話 〇七五 七七一 四一八五



創業享保元年  
京懐石 美濃吉 本店

# 竹茂楼

