



十五周年記念特別

春の味覚 燈花周年コース

『桜鯛と蛤と春野菜の黄金だし小鍋』&

『和牛と神戸豚鉄板焼と和牛炙り肉脂と桜海老釜めし』

六〇〇〇円↓**四九八〇円**(税込)

先附 ホワイトアスパラ豆腐

造里 本日の鮮魚二種盛合わせ

小鍋 桜鯛とはまぐりと春野菜の黄金だし小鍋

揚げ物 広島県産 牡蠣フライ

肉脂 黒毛和牛の炙り肉脂

焜炉 黒毛和牛と神戸ポークの鉄板ステーキ

食事 桜海老と春牛蒡の釜飯 〓 蔭の佃煮添え〓

留椀 大源味噌の味噌汁

甘味 日向夏のシャーベット

【利き酒師厳選の日本酒が付いた飲み放題】

おひとり様プラス一九八〇円

※二名様からのご注文となります

※仕入れにより内容は異なります

※写真はイメージです

吉日

堀江燈花





彩りコース

『桜鯛と北海帆立の和だし小鍋』と

『黒毛和牛と佐賀県みつせ鶏の鉄板焼き』

三九八〇円(税込)

先附 ホワイトアスパラ豆腐

造里 本日の鮮魚2種盛合わせ

小鍋 桜鯛とほたての黄金だし小鍋

温物 春告魚の天ぷら ー菜花のお浸し添えー

焼物 黒毛和牛と佐賀県みつせ鶏の鉄板焼き

食事 しらすと筍の釜飯 ー落の佃煮添えー

留椀 大源味噌の味噌汁

甘味 日向夏のシャーベット

【利き酒師厳選の日本酒が付いた飲み放題】

おひとり様プラス一九八〇円

※二名様からのご注文となります

※仕入れにより内容は異なります

※写真はいメージです

吉日 堀江燈花



華やぎ懐石

『黒毛和牛と活け牡蠣の焼きしゃぶ』と
『鮑と和牛の雲丹しゃぶ小鍋&寿司』

五九八〇円(税込)

- 先付 ホワイトアスパラ豆腐
- 肉八寸・牛タンの赤ワイン煮 鴨の生ハムカルパッチョ
・みつせ鶏の南蛮タルタル ・初鰹の叩き
・春キヤベツと桜海老のマリネ
- 小鍋 黒毛和牛とあわびの雲丹しゃぶ小鍋
- 凌ぎ 黒毛和牛の和風ローストビーフ
- 温物 羽二重茶わん蒸し
- 焜炉 黒毛和牛と活け牡蠣の鉄板焼きしゃぶ
- 鮎 真鯛の桜メと和牛の炙り肉鮎
- 留碗 大源味噌の味噌汁
- 甘味 日向夏のシヤベツ

【利き酒師厳選の日本酒が付いた飲み放題】

おひとり様プラス一九八〇円

※二名様からのご注文となります

※仕入れにより内容は異なりませ

※写真とはイメージです



極み鮓懐石

『本格江戸前鮓』&

『オマール海老 本まぐろ 和王牛』の最上級懐石

七九八〇円（税込円）

先附 ホワイトアスパラ豆腐

小吸椀 清汁仕立 蛤 筍 菜の花 木の芽

造里 本鮓と春さわらの焼霜造り

温物 甘鯛の桜蒸し

強肴 オマール海老の菜種焼き

中八寸 ・桜海老と春キャベツマリネ

・浅利の菜花のお浸し・筍の肉味噌和え

焼物 熊本産プレミアム和王牛の炭焼きロースト

鮓 江戸前鮓5種盛り合わせ

留椀 大源味噌の味噌汁

甘味 日向夏のシャーベット

【利き酒師厳選の日本酒が付いた飲み放題】

おひとり様プラス一九八〇円

※二名様からのご注文となります

※仕入れにより内容は異なります

※写真はイメージです