

天龍
お品書き

梅コース

要予約

前菜
旬素材の五種盛り

向付
海鮮三種盛り

焼物
鱈柚庵焼き

揚物
季節野菜と桜海老のかき揚げ

食事
筍御飯
香の物 留椀

水菓子
季節のアイスクリーム

¥7,260-

竹コース

要予約

前菜
旬素材の七種盛り

小吸物
帆立貝柱仕立て

向付
海鮮四種盛り

焼物
鱈木の芽味噌焼
鶏照り焼き

揚物
季節野菜と桜海老のかき揚げ

食事
筍御飯
香の物 留椀

水菓子
季節のアイスクリーム
苺

¥9,680-



※サービス料10%・消費税込みの価格です。

天龍

お品書き

松 コース

要予約

先附
生湯葉

前菜
旬素材の九種盛り

小吸物
帆立貝柱仕立て

向付
海鮮五種盛り

焼物
鱈木の芽味噌焼き
鶏照り焼き

揚物
季節野菜と桜海老のかき揚げ
春野菜天婦羅

食事
筍御飯
香の物 留椀

水菓子
季節のアイスクリーム
苺

¥12,100-



※サービス料10%・消費税込みの価格です。