

桜花・春暖の昼会席

料亭蔦茂・山口孝朋総料理長 桜をテーマにした、五味五法 昼席 春暖の献立
名古屋の桜 3月19日ソメイヨシノ開花、満開は28日予定

お一人様 8,000 円 (税・サービス料別) シェフズテーブル、または個室

3月23日(月曜日)より4月5日(日曜日) 昼席のみ (11:30~13:30 ラストオーダー)
御予約は2日前まで、二名様より十名様限定 電話: 052-241-3666

SKE48 バズらせませす！！東海テレビ 3月31日火曜日 24:25~「食レポでバズらせませす！！」
『3時のヒロイン』スピードワゴン (井戸田潤) と須田亜香里 (SKE48) が春暖の昼会席料理をインタビュー紹介



桜花 春暖
御献立

前八寸 桜の枝

栄塚の鶏味噌らいつ和合
春海老酒汐漬け
烏骨鶏煮玉子 きゃびあ
桜胡麻豆腐 登馬賊
木の芽味噌 先輪ごころ
菜の花じゅれ掛け 鈎殿
蚕豆塩蒸し
茶桜春物相飯 しらす炊庵

造里 白木箱

本日の三種盛り

雪の下 矮うるい

紅くる大根他

あしらいつ式

芽物 山茶 土佐醬油

温物

牛吉とまと煮込み

パイ包み

新島鈴薯 小玉葱 ミニとまと

焼物 南天

温石焼き

旬眼張る 路東寺巻

赤海老うに焼き

進 肴 小鍋根付

桜鯛しやぶ々

水菜 針牛蒡

赤唐椒 松山揚げ

釜炊き御飯

さくら御飯

うすい碗豆ずわい蟹

味噌桜 香の物

水物
あいす最中 わらび餅

仕入の都合により
内容が変わる場合がございます。
料亭 蔦茂 総料理長 山口孝朋