「五段弁当」　七、二六〇円

先付　蛍烏賊　酢味噌
菜の花　酢取り茗荷

御椀　新若芽真丈
相並葛打ち　筍　木の芽

【箱】

御造り　三種盛り　妻一式

焼物　桜鯛木の芽焼き
蓮根金平

揚物　白魚　天豆　三つ葉かき揚げ
桜塩

煮物　三河鶏　治部煮
野菜色々　山葵

お小蓋　恵比寿　胡桃佃煮
梅貝旨煮　河豚粕漬け

御食事　白米　小箱　香の物
季節の一品　江戸三度
お味噌汁
又は
汐蕎麦

水菓子　季節の水菓子

「春風」　九、六八〇円

先付　山菜お浸し
サーモン桜寿司
天豆
恵比寿
穴子黄身揚げ
木の芽味噌

御椀　桜鯛唐蒸し　薄葛仕立て
花弁人参　木の芽　鶴菜

御造り　墨烏賊　甘海老
筍　菜の花　酢味噌

揚物　蛍烏賊筏揚げ
たらの芽　桜塩

焼物　春鱒柚庵焼き
花山葵

煮物　治部煮　三河鶏
野菜色々　山葵

御食事　蛤雑炊　香の物

水菓子　能登大納言お汁粉
桜道明寺

「ステーキ御膳」　※八、四七〇円～

先付　蛍烏賊　酢味噌
菜の花　酢取り茗荷

冷皿　フレッシュサラダ

温皿　和牛サーロインステーキ
新じゃが
アスパラ
クレソン
チリソース
おろしポン酢
ガーリックチップ

御食事　ご飯　香の物
御味噌汁

水菓子　季節の水菓子

※ステーキ　一〇〇グラム　八、四七〇円
一五〇グラム　一一、四九五円
二〇〇グラム　一四、五二〇円

令和七年卯月吉日　日本橋浅田

当日の市場の動向に応じまして、食材が変更となる場合がございます。恐れ入りますが、予めご容赦賜りますようお願い申し上げます。浅田のお米は国産米です。　＊上記料金にはサービス料（10%）および消費税が含まれております。