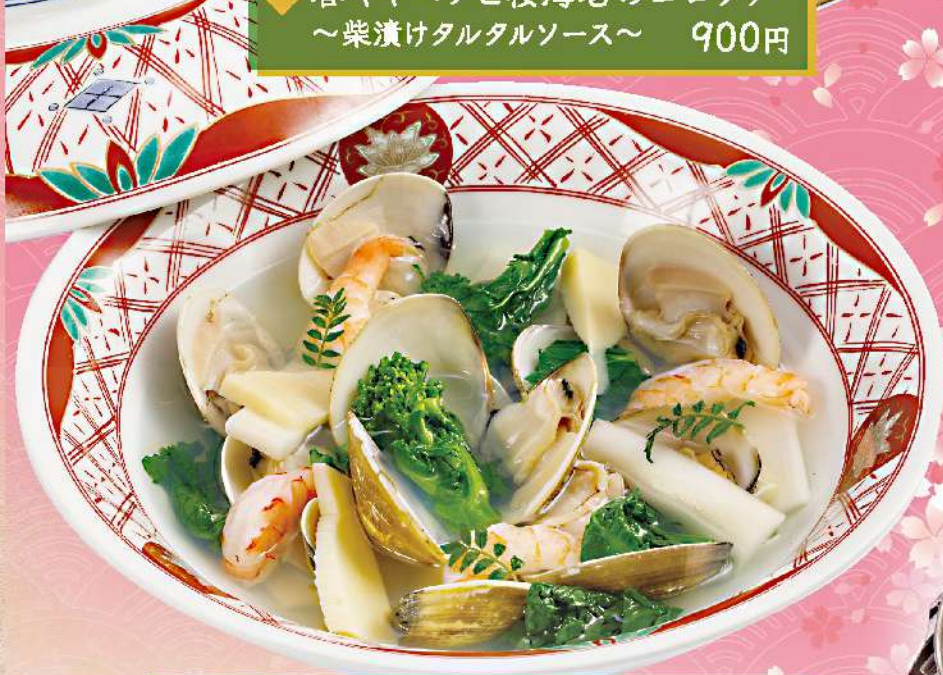




◆ 春キャベツと桜海老のコロッケ
～柴漬けタルタルソース～ 900円



◆ ^{ハマグリ} 蛤と旬菜の酒蒸し (2人前) 1,300円



◆ ^{サワラ} 鱈と空芯菜のしゃぶしゃぶ (2人前) 1,980円

春

季節料理
Spring Menu



◆ 春物語〈旬のとろみ汁〉
580円

神明・池袋 牛久と 池袋 伊豆屋 作



◆ 蛤と旬菜の酒蒸し
ハヤシ
(2人前) 1,300円

大塚店 新橋店 江島豊洲 作

◆ 春キャベツと
桜海老のコロッケ
〜菜漬けタルタルソース〜
900円

新橋本店 上野橋之介 作



※12人前です

◆ 春野菜 盛り合わせ天麩羅
・ふきのとう・タラの芽・こごみ (2人前) 1,500円
・新竹の子・うるい・山うど (1人前) 800円
・桜海老かき揚げ

◆ 鯖と空芯菜のしゃぶしゃぶ
アツアツ
(2人前) 1,980円

大塚店 池袋 池袋 宇 作



◆ 桜鯛と山葵の
ロール寿司 800円

池袋本店 江島氏光 作



大塚寿司 名物

◆ トロたくロール
14切れ 1,580円
8切れ 880円

◆ 桜肉のタタキ
トリュフ塩で 980円

大塚店 池袋 池袋 宇 作



◆ しらすと季節野菜のチーズ焼き 850円

池袋本店 池袋 氏光 作



◆ 桜海老の春サラダ
(梅ドレッシング) 850円

大塚店 野口歩 作



◆ 桜鯛と春野菜の蒸籠蒸し 750円

池袋本店 池袋 豊洲 作



※表示価格はすべて税別です。
※仕入れの都合により
内容・量は変更になる
場合がございますので
ご了承ください。

本日のおすすめに
つきましては
スタッフに
お問い合わせください

春蕎麦 寿司御膳

1,980円



◆桜蕎麦・茶蕎麦 ◆旬のかき揚げ ◆寿司三貫 ◆小鉢三種 ◆茶碗蒸し ◆お椀

浅利の釜飯 春御膳

2,800円



◆浅利の釜飯 ◆旬の土瓶蒸し ◆海老サラダ(梅ドレッシング)
◆煮物 ◆小鉢 ◆鯉のたたき ◆旬の揚げ物 ◆香の物

和食
やまもと