



春の旬
大乃和膳
四、五〇〇円
(税込四、九五〇円)

一味真
大乃秀司



春の旬彩サラダ
950円(税込1,045円)
〈ハーフ〉 600円(税込660円)



桜肉ロール
〈8切れ〉 1,600円(税込1,760円)
〈4切れ〉 900円(税込990円)



真鯛と新ごぼうの変わり揚げ
1,200円(税込1,320円)

春の旬料理

Spring Menu



南林園店 野口 歩 作

春の旬彩サラダ 950円(税込1,045円)
色とりどりの旬彩をさっぱりく<パーフ> 600円(税込660円)
ボン酢ドレッシングで
ご賞味ください。



大和店 加藤 敦 作

炙り鯉のカルパッチョ 900円(税込990円)
鯉をサッと炙り香ばしく仕上げました。
薬味と、和のからし酢味噌を加えた
特製のカルパッチョソースでお召し上がりください。

**春野菜
盛り合わせ天麩羅**

ふきのとう・タラの芽・こごみ
・新竹の子・うるい・山うど
・桜海老かき揚げ
〈2人前〉 1,800円
(税込1,980円)
〈1人前〉 1,200円
(税込1,320円)



**真鯛と新ごぼうの
変わり揚げ**
1,200円(税込1,320円)

大和店 ソン 作

旬の真鯛と
サクサクの
新牛蒡の食べ
合わせを是非
お楽しみ下さい。



蛤のクリームフライ
1ヶ 500円(税込550円)
2ヶ 950円(税込1,045円)

南林園店 副主任 武田久美子 作

蛤の出汁の旨味と
甘い春キャベツ
の味をご堪能
ください。

名物 トロたくロール

4切れ 550円(税込605円)
8切れ 980円(税込1,078円)
14切れ 1,780円(税込1,958円)



桜肉(馬刺し)
炙りと刺身の2種巻です。
桜チップで燻製した岩塩と
少し甘めの刺身醤油で
お召し上がりください。

桜肉ロール

8切れ 1,600円
(税込1,760円)
4切れ 900円
(税込990円)

大和店 店長 伊沢謙司 作



春野菜と鶏の水炊き(深煎り新玉ねぎタレ)
2人前 1,600円(税込1,760円)
1人前 900円(税込990円)

大和店 料理長 上岡健之介 作

旬の新玉ねぎを
じっくり深煎りし
香味野菜と混ぜ合わせた
こだわりのタレと
一緒に温かい
春野菜を是非
ご賞味くだ
さい。

春が旬
甘くて美味しい桜鯛



南林園店 店長 高橋赤太郎 作

天然桜鯛三貫握り 1,500円
(税込1,650円)
【単品】
鯛皮ボン酢/旬の酢味噌/露味噌炙り
各 550円(税込605円)

※仕入れの都合により内容・器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