



SAKURA LUNCH BOX

2020.3.14-2020.4.19

3,500

- 一 の 重 ローストビーフキヌアサラダ
 蛸桜煮 川海老 鱈塩こうじ焼き 筍土佐煮 鴨燻製 桜豆腐
 厚焼き玉子 蓬麩田楽 酢蓮根 花卉百合根 彩り串天
 十六穀御飯 春大根とサーモンの手毬寿司
- 二 の 重 蛸いかと丁字麩鉄砲和え 高野豆腐オランダ煮 鯛の子煮凍り
 胡瓜糠漬けとクリームチーズ おくら胡麻和え
 海老東寺揚げ 白魚三色揚げ 野菜二種 レモン
- お 造 り 印度まぐろアボカド重ね 鯛菜の花巻き 烏賊酒粕和え
- 汁 物 鯛素麺 潮仕立て
- デ ザ ー ト 桜あんみつ

Top

Simmered soft octopus River shrimp
 Spanish mackerel grilled with salty rice malt
 Simmered bamboo shoots with dried bonito
 Smoked duck Sakura tofu, Thick omelet,
 Grilled Yomogi-fu with sweet miso paste
 Vinegared lotus root Petal-shaped lily bulb Colorful skewers
 Rice mixed with 16 different kinds of grains Ball-shaped sushi of
 spring radish and salmon Quinoa salad of roast beef

Bottom

Dressed firefly squid and choji-fu Freeze-dried tofu simmered in Dutch-style
 Jellied young sea bream Cucumber pickled in sake lees and cream cheese
 Okra dressed with sesame Fried shrimp with tofu-skin
 Three kinds of fried whitebaits Two kinds of vegetables Lemon

Assorted Sashimi

Layered Indian Tuna and avocado
 Rolls of red bream and vegetables Squid with sake lees

Soup

Somen noodles soup with red bream

Dessert

Cherry blossom anmitsu