

楓

五、五〇〇円(税込)

先付

生湯葉と菜の花

造里

本日のお造里 二種盛 あしらい一式

煮物

桜長芋 蝶々南京 筍 栗麩 絹さや

焼物

銀鱈柚庵焼き あしらい一式

凌ぎ

鱒寿司 ガリ

揚物

海老霰揚げ 野菜二種

食事

季節の御飯

香の物

二種盛

留椀

赤だし

水物

季節の物

日本料理 さざんか



JAPANESE RESTAURANT
SAZANKA
さざんか

皐月

八、八〇〇円(税込)

先付

生湯葉と菜の花

造里

本日のお造里 三種盛 あしらい一式

煮物

眼張煮付け あしらい一式

焼物

神戸ポーク蒸し焼き あしらい一式

凌ぎ

甘鯛桜蒸し

揚物

牛ロースアスパラ巻

酢の物

貝合わせ 帆立 取貝 青柳

食事

季節の御飯

香の物

二種盛

留椀

赤だし

水物

季節の物

日本料理 さざんか



JAPANESE RESTAURANT
SAZANKA
さざんか

山茶花

一四、三〇〇円(税込)

先付

蓬豆腐

造里

本日のお造里 四種盛 あしらい一式

煮物

鰯煮付け あしらい一式

焼物

牛ヒレステーキ 温野菜

凌ぎ

鱒寿司 ガリ

揚物

車海老湯葉揚 山菜の天麩羅

酢の物

ミル貝 若芽 胡瓜

食事

季節の御飯

香の物

二種盛

留椀

赤だし

水物

季節の物

日本料理 さざんか



JAPANESE RESTAURANT
SAZANKA
さざんか

鮭会席

二二一、〇〇〇円(税込)

先付

料理長おまかせ

煮物

ガシラ煮付け あしらい一式

焼物

牛ロースと鮑ステーキ 温野菜

鮭

季節の鮭盛り合わせ

留椀

海鮮赤だし

水物

季節の物

日本料理 さざんか



JAPANESE RESTAURANT
SAZANKA
さざんか