

個室料亭「よしだや」春の和食会席コース

	梅 コース @10,800 南房総の旬の山海の幸をふんだんに使った鴨川館スタンダードコース	竹 コース @14,040 鴨川館スタンダードコースに伊勢海老のお造りを加えたグレードアップコース	松 コース @16,200 鮑や伊勢海老の調理方法をその場でお選びいただけるチョイスコース	ラ・松廬コース @18,360 房総の厳選素材を中心としたラ・松廬のお客様のみがお召し上がりいただける特別コース
先付・前菜	青柳と陸ひじきのお浸しと季節の前菜六種			さざえ磯和えと季節の特別前菜六種
椀物代わり	春人参のポタージュ			房州蛤の潮仕立て
お造り	あわび・鮮魚盛り合せ ～あしらい色々～	あわび・鮮魚盛り合せ 伊勢海老のお造り	～あしらい色々～ 伊勢海老お料理のチョイス	伊勢海老と鮮魚盛り合せ
凌ぎ	-			牛蒡パスタ 和風カルボナーラ
鉢肴	かずさ和牛のブレゼ ココット仕立て			かずさ和牛のコースト
中皿	春野菜の味噌チーズ焼き		アワビ料理のチョイス	アワビの炭火焼き
炊き合せ	尼鯛と春野菜の炊合せ			尼鯛と春野菜の炊合せ
酢の物	房州×鯖 落の薑味噌			春鳥賊他 鴨川レモンジュレ酢
お食事	長狭米／ハ丁味噌仕立て／香の物			土鍋炊きご飯／香の物／伊勢海老の味噌汁
水菓子	ほうじ茶モンブラン フルーツ添え			

※お料理は、季節・仕入れ等により変更になる場合がございます。
 ※本コースは、2018/03～2018/05予定のものです。