



春 Shun-Sai 彩 フェア

春の訪れを告げる桜鯛をはじめ
旬素材と蟹をふんだんに使用した
期間限定の特別なお料理をしつらえました。



かにと桜鯛の特別会席

花がすみ 5,800円(税込6,380円)

- 三種焼きしゃぶ ●かにと桜鯛の刺身 ●かに釜めし ●サラダ ●小鉢
- かに茶碗蒸し ●かに天ぷら ●香の物 ●お椀 ●デザート

※釜飯は炊き上がりに20分程お時間をいただきます。



桜鯛茶漬



豊後水道で育った、桜鯛を贅沢に
お楽しみ頂ける特別メニュー
まずは、特製ごま醬油を付けて
お好みの薬味で、出汁をかけてお茶漬けで
鯛の旨味を思う存分お楽しみ頂けます。

焼きしゃぶ



桜鯛ずわい蟹・牛肉をさつと焼いて
お召し上がりいただく特別メニュー
素材の旨味が、二層際立ちます。



花しおり 4,800円(税込5,280円)

●三種焼きしゃぶ ●茹でがに ●かに刺身 ●雑穀米 ●お椀 ●香の物 ●デザート



春の鯛茶漬け御膳 3,500円(税込3,850円)

●桜鯛茶漬け ●春の天ぷら盛り ●茹でがに ●香の物 ●デザート



焼きしゃぶ

春の焼きしゃぶランチ 2,980円(税込3,278円)

- 三種焼きしゃぶ ●かにクリームコロッケ ●サラダ ●雑穀米 ●お椀 ●香の物 ●デザート



花てまり 3,800円(税込4,180円)

- 三種焼きしゃぶ ●茹でがに ●揚げ物 ●雑穀米 ●お椀 ●香の物 ●デザート



桜鯛 雑炊

遊膳 ゆうぜん 1,580円(税込1,738円)

- 桜鯛雑炊 ●サラダ ●煮物 ●揚げ物 ●香の物

春彩 特別ランチ

※日・祝日のご用意はございません。

※写真は全てイメージです。※お料理の内容が異なる場合がございます。詳しくはお問合せください。



桜鯛 釜めし

レディース釜めしランチ 1,980円(税込2,178円)

- 桜鯛釜めし ●小鉢二種 ●寄せ豆腐 ●かにグラタン ●海老マヨネーズ ●香の物 ●お椀 ●デザート



桜鯛 茶漬

旬の甲羅昼膳 2,480円(税込2,728円)

- 桜鯛茶漬 ●小鉢二種 ●サラダ ●揚げ物 ●香の物 ●デザート



春の鯛茶漬け御膳 3,500円(税込3,850円)

- 桜鯛茶漬 ●春の天ぷら盛り ●茹でがに ●香の物 ●デザート