

ラ・ブリーズ 春の“にき KAISEKI”

—「畑からテーブルへ」をコンセプトに—

白菜の摺り流し よもぎ麩 桜花

魚の子・露の生姜煮

*

蛸の桜煮 里芋 小倉 辛子 菜の花・日光湯葉の山葵浸し

白魚 桜揚げ 春告魚(鯺)わらび共煮 桜麩

うるい・浅利辛子酢味噌掛け

*

鯛・筍・烏賊の盛り合わせ

独活 茗荷 紫蘇

*

那須メイプルサーモン・筍の木の芽焼き

蛤の磯焼き 筍・木の芽寿司

二期滋養卵ふき味噌焼き ごとみ梅紫蘇和え

*

金目鯛の煮つけ 春野菜を添えて

又は

栃木和牛ランプ肉のロースト 和風ソースと山葵

又は

特選栃木和牛フィレ肉とサーロインの味比べ (+¥2,200)

自家製バルサミコソース

*

デコポンのコンポート

“とちおとめ”のアイスクリーム

*

二期倶楽部ブレンドのコーヒー、紅茶、ほうじ茶

¥14,300