

## SF 和食 味処 (あじどころ)

旬の食材と、季節溢れる盛り付けで、  
春の訪れをお楽しみください。

### 弥生おまかせコース

お一人様 13,000円

- ◆ 前 菜 ・春キャベツと  
あさりの胡麻和え  
・白魚しそ揚げ  
・鯛酒盗  
・車海老芝煮  
・ほたるいか酢味噌
- ◆ 吸 物 蛤／よもぎ麩／独活  
人参／わらび／木の芽
- ◆ 造 里 四種盛り合わせ
- ◆ 焼 物 おすすめ鮮魚塩焼き
- ◆ 焚 合 若竹煮
- ◆ 酢 物 あぶり平貝／野かんぞう  
こごみ／土佐酢ジュレがけ
- ◆ 強 肴 黒毛和牛フィレステーキ  
アスパラ／フルーツマト
- ◆ 食 事 豆土鍋御飯  
赤出汁／香の物
- ◆ 水菓子 季節の果物

### おすすめの一品



#### あぶり平貝 野かんぞう

旬の山菜と、香ばしくあぶった平貝を土佐酢ジュレと共にご賞味ください。



## 味処 季節のおすすめ「春旬食材」



### 竹の子料理

- ◆ 若竹煮  
心和む優しい味付けに仕上げたこの時期定番の料理です。
- ◆ 木の芽焼き  
木の芽のさわやかな香りで、春の味わいをお楽しみください。
- ◆ 土佐煮  
味豊かな、旨味をご堪能ください。
- ◆ 土鍋御飯  
この時期ならではの、当店自慢の土鍋御飯です。