



桜鯛の煮付けと 深川めし

味噌汁付 **2,300円**

(ランチ付プラン差額900円)



産卵期に備えて栄養を蓄え、脂が乗ったこの時期の真鯛は、肌の色が綺麗な桜色を纏うことから特に「桜鯛」と呼ばれます。その桜鯛の煮付けに、同じく旬を迎える浅利を使った深川めしを添えました。



東雲ゴルフクラブ
料理長 小池 正秋