

大徳家

春季限定メニュー

花を愛で、花を味わう。春のうららの大徳家。

山海 花ちらし 南房総・千倉町の食用花使用

1日限定  
15食

季節の地魚を中心に仕立てた大徳家自慢のちらし寿司に  
彩り鮮やかな春の花を散りばめました。

※ご予約をお願いいたします

3,500円  
(消費税込)

【提供期間】 1月下旬〜4月上旬



南房総・千倉町

## Edible Flowers

千倉町の食用花は無農薬で栽培されています。秘伝の調味液を与えることで  
極力苦みを抑えておりますので、美味しくお召し上がりいただけます。



ナスタチューム

【赤、黄色、オレンジなど】

わさび系の香りと味。特に茎には  
ピリッとした辛みがあります。



ストック

【紫、ピンクなど】

唯一、甘みを感じることが出来る  
エディブルフラワー。



金魚草

【深紅、黄色、ピンクなど】

クセのない味わい。四季彩豊富で  
かわいい形も人気。



キンセンカ

【オレンジ】

心地よい爽やかな苦み。しっかり  
とした食感も味わって。



ビオラ

【ミックス色々】

可憐なスマイレの仲間。ハーブ系の  
さわやかな食味です。



菜の花握り 1カン 300円  
(消費税込)

## 房州 春の味覚 「菜の花」入荷!

房総産の菜の花を使った  
春限定の握りと巻物が登場。  
菜の花特有の甘みと苦みがたまらない  
房州野菜寿司の王道です。



菜の花巻き 1本 400円  
(消費税込)