

# 懐石

## 料理長特別懐石

先付・椀物・焼八寸・強肴・食事・水菓子

全6品 ¥16,000

## 樹

先付・八寸・椀物・造り・焼物・焚合せ・食事・水菓子

全8品 ¥11,500

## 季節懐石

先付・八寸・椀物・造り・焼物・強肴・食事・水菓子・甘味

全9品 ¥15,000

## 近江牛懐石

先付・八寸・椀物・造り・強肴・焼物・食事・水菓子・甘味

全9品 ¥15,000

## 花山椒

先付・椀物・造り・焼八寸・焚合せ・強肴・止肴・食事・水菓子・甘味

全10品 ¥18,000

※ご料金にはサービス料、消費税が含まれております。

# 料理長特別懐石

一六、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】焼き茄子豆乳寄せ

酢橘 いくら とんぶり チャービル

【椀物】蟹の萩真丈

松茸 菊花 柚子

【焼八寸】富士山サーモン香り焼き

スプラウト 揚げ銀杏 蓮根煎餅

茗荷黄味寿司 紅葉丸十蜜煮

衣かつぎ 子持ち鮎甘露煮

秋刀魚けし揚げ 菊菜と菊花の浸し

【強肴】黒毛和牛のすき焼き

葛切り 焼豆腐 すだれ麩

季節の野菜 平飼いたまご

【食事】にぎり寿司 5貫

厚焼き玉子 赤出汁 がり

【水菓子】季節物

# 樹

一一、五〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】 焼き茄子豆乳寄せ

酢橘 いくら とんぶり チャービル

【八寸】 茗荷黄味寿司 紅葉丸十蜜煮

衣かつぎ 子持ち鮎甘露煮

秋刀魚けし揚げ 菊菜と菊花の浸し

【椀物】 蟹の萩真丈

松茸 菊花 柚子

【造り】 季の物三種盛り

【焼物】 富士山サーモン香り焼き

スプラウト 揚げ銀杏 蓮根煎餅

【焚合せ】 鱈の蓮蒸し

紅葉麩 百合根 椎茸 鱈甲飴 山葵

【食事】 栗とむかごの炊き込みご飯

赤出汁

香の物

【水菓子】 季節物

# 季節懐石

一五、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】焼き茄子豆乳寄せ

酢橘 いくら キヤビア チヤービル

【八寸】茗荷黄味寿司 紅葉丸十蜜煮

衣かつぎ 子持ち鮎甘露煮

秋刀魚けし揚げ 菊菜と菊花の浸し

【椀物】土瓶蒸し

松茸 鱧 三つ葉 酢橘

【造り】季の物三種盛り

【焼物】かます柚庵杉板焼き

揚げ銀杏 蓮根煎餅

【強肴】松茸と伏見唐辛子のフライ

岩塩

【食事】栗とむかごの炊き込みご飯

赤出汁

香の物

【水菓子】季節物

【甘味】本日の甘味

# 近江牛入り懐石

一五、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】焼き茄子豆乳寄せ

酢橘 いくら

キヤビア チャービル

【八寸】茗荷黄味寿司 紅葉丸十蜜煮

衣かつぎ 子持ち鮎甘露煮

秋刀魚けし揚げ 菊菜と菊花の浸し

【椀物】土瓶蒸し

松茸 鱧 三つ葉 酢橘

【造り】季の物三種盛り

【強肴】松茸と伏見唐辛子のフライ

岩塩

【焼物】近江牛サーロイン岩塩焼き

【食事】栗とむかごの炊き込みご飯

赤出汁

香の物

【水菓子】季節物

【甘味】本日の甘味

# 花山椒

一八、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】 焼き茄子豆乳寄せ

酢橘 いくら キヤビア チャービル

【椀物】 土瓶蒸し

松茸 鰹 三つ葉 酢橘

【造り】 季の物三種盛り

【焼八寸】 かます袖庵杉板焼き

揚げ銀杏 蓮根煎餅 茗荷黄味寿司

紅葉丸十蜜煮 衣かつぎ 子持ち鮎甘露煮

秋刀魚けし揚げ 菊菜と菊花の浸し

【焚合せ】 鱸の蓮蒸し

百合根 椎茸 鼈甲餡 山葵

【強肴】 松茸と伏見唐辛子のフライ

岩塩

【止肴】 和牛山椒味噌漬けのロースト

【食事】 松茸ご飯釜焚き

赤出汁

香の物

【水菓子】 季節物

【甘味】 本日の甘味

# 単品

## 酒肴

|             |         |
|-------------|---------|
| 平飼い卵の出汁巻き玉子 | ¥ 1,200 |
| 枝豆塩蒸し       | ¥ 1,300 |
| エヒレ         | ¥ 1,500 |
| 薩摩揚げ        | ¥ 1,500 |
| 前菜盛合せ       | ¥ 3,000 |

## お造り

|          |         |
|----------|---------|
| お造り盛り合わせ | ¥ 4,400 |
| 本鮪のお造り   | ¥ 5,200 |

## 焼物

|               |          |
|---------------|----------|
| 富士山サーモン照り焼き   | ¥ 2,100  |
| 丹波黒鶏天然塩焼き     | ¥ 2,200  |
| 近江牛           |          |
| 三角バラ網焼き 100g  | ¥ 5,800  |
| サーロイン網焼き 100g | ¥ 8,400  |
| ヒレ網焼き100g     | ¥ 10,000 |

## 焚合せ

|             |         |
|-------------|---------|
| 松茸と鱧の土瓶蒸し   | ¥ 3,800 |
| 鱈の蓮蒸し 鱈甲餡掛け | ¥ 2,100 |
| 鯛頭あら焚き      | ¥ 3,000 |

## 油物

|          |         |
|----------|---------|
| 季節の野菜天婦羅 | ¥ 2,100 |
| 車海老の天婦羅  | ¥ 2,700 |
| 天麩羅盛合せ   | ¥ 3,000 |

## 食事

|                   |         |
|-------------------|---------|
| 白ご飯               | ¥ 300   |
| 焼きおにぎり一個          | ¥ 400   |
| おにぎり一個(鮭、梅)       | ¥ 400   |
| 赤出汁               | ¥ 500   |
| 食事セット(ご飯 赤出汁 香の物) | ¥ 1,000 |
| にぎり寿司(6種盛り)       | ¥ 5,500 |
| 十割蕎麦 温・冷          | ¥ 1,500 |
| 稲庭饅頭 温・冷          | ¥ 1,500 |

## 水菓子

|            |         |
|------------|---------|
| 本日の甘味      | ¥ 800   |
| 季節のフルーツ盛合せ | ¥ 1,300 |
| 季節のアイスクリーム | ¥ 1,300 |