

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・焚合せ・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】 とうもろこしの播り流し

琥珀ジュレ 蟹身 山葵

【椀物】 海老と翡翠茄子の清汁仕立て

冬瓜 梅肉 柚子

【焼八寸】 季節物七品盛り

サーモン照り焼き

南京カステラ 丸十榴煮

苦瓜浸し いちじく白和え

合鴨山椒煮 甘長唐辛子

【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】 どうもろこしの播り流し

琥珀ジュレ 蟹身 山葵

【八寸】 鱧寿司 南京カステラ

丸十梅煮 苦瓜の浸し

いちじく白和え 合鴨山椒煮

【椀物】 海老と翡翠茄子の清汁仕立て

冬瓜 梅肉 柚子

【造り】 季の物二種盛り

あしらい

【焼物】 すだち鮎一夜干し

骨煎餅 茶豆 酢橘

【焚合せ】 蓮根饅頭

豚角煮 銀餡 溶き芥子 おくら

【食事】 蛸と茗荷の炊き込みご飯

刻み大葉

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】 とうもろこしの播り流し

琥珀ジュレ 蟹身 山葵

【八寸】 鱧寿司 南京カステラ

丸十樽煮 苦瓜の浸し

いちじく白和え 合鴨山椒煮

【椀物】 牡丹鱧

順才 梅肉 柚子

【造り】 季の物三種盛り

あしらい

【焼物】 まながつお味噌幽庵焼き

丸茄子フオアグラ味噌田楽

茶豆

【油物】 すだち鮎包み揚げ

藻塩 酢橘

【食事】 蛸と茗荷の炊き込みご飯

刻み大葉

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】 どうもろこしの播り流し

琥珀ジュレ 蟹身 山葵

【八寸】 鱧寿司 南京カステラ

丸十樽煮 苦瓜の浸し

いちじく白和え 合鴨山椒煮

【椀物】 牡丹鱧

順才 梅肉 柚子

【造り】 季の物三種盛り

あしらい

【油物】 すだち鮎包み揚げ

藻塩 酢橘

【焼物】 近江牛サーロイン岩塩焼き

【食事】 蛸と茗荷の炊き込みご飯

刻み大葉

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】 どうもろこしの播り流し

琥珀ジュレ 蟹身 山葵

【椀物】 牡丹鱧

順才 梅肉 柚子

【造り】 季の物三種盛り

あしらい

【焼八寸】 まながつお味噌幽庵焼き

丸茄子フオアグラ味噌田楽 茶豆 鱧寿司

いちじく白和え 南京カステラ 丸十梅煮

苦瓜の浸し 合鴨山椒煮

【焚合せ】 蓮根饅頭

豚角煮 フカヒレ餡 溶き芥子 おくら

【油物】 すだち鮎包み揚げ

藻塩 酢橘

【強肴】 蒸し鮑の肝和え

【食事】 うなぎ山かけ小井

本山葵

赤出汁

香の物

【水菓子】 季節物

【甘味】 本日の甘味

