

# 懐石

## 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。

# 季節懐石

一五、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】南京胡麻豆腐

旨出汁 キヤビア 陸蓮根 クコの実

【八寸】いくらとモロヘイヤのお浸し

衣かつぎ 栗白秋寄せ

秋刀魚ケシの実揚げ

蓮根煎餅 粟麩田楽焼き

【椀物】海老の菰真丈

松茸 三つ葉 酢橘

【造り】季の物三種盛り

あしらい

【焼物】銀鱈西京杉板焼き

揚げ銀杏 甘長唐辛子

【強肴】鱧と松茸の変り揚げ

酢橘 岩塩

【食事】大山鶏と木野子の炊き込みご飯

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】南京胡麻豆腐

旨出汁 キヤビア 陸蓮根 クコの実

【八寸】いくらとモロヘイヤのお浸し

衣かつぎ 栗白秋寄せ

秋刀魚ケシの実揚げ

蓮根煎餅 粟麩田楽焼き

【椀物】海老の萩真丈

松茸 三つ葉 酢橘

【造り】季の物二種盛り

あしらい

【焚合せ】茄子揚げ煮

穴子白煮 ささげ 柚子卸し

【焼物】近江牛サーロイン岩塩焼き

【食事】大山鶏と木野子の炊き込みご飯

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】南京胡麻豆腐

旨出汁 キヤビア 陸蓮根 クコの実

【椀物】葛打ち鱧と松茸の清汁仕立て

梅肉 酢橘 三つ葉

【造り】季の物三種盛り

あしらい

【焼八寸】銀鱈西京杉板焼き

揚げ銀杏 甘長唐辛子 いくらとモロヘイヤのお浸し

衣かつぎ 栗白秋寄せ 秋刀魚ヶシの実揚げ

蓮根煎餅 粟麩田楽焼き

【焚合せ】焼き茄子煮浸し

穴子白煮 ささげ 柚子卸し

【強肴】鱧と松茸のvari揚げ

酢橘 岩塩

【止肴】鱧鰯の空也蒸し

山葵

【食事】松茸ご飯釜焼き

赤出汁

香の物

【水菓子】季節物

【甘味】本日の甘味