

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円

樹

先付・八寸・椀物・造り・焼物・焚合せ・食事・水菓子

全8品 11,500円

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円

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円

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円

※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】新丈寺湯葉の羽二重蒸し

銀飴 山葵

【椀物】紅ずわい蟹の真丈

しめじ 紅葉人参 鶯菜 柚子

【焼八寸】季節物七品盛り

富士山サーモン照焼

獅子唐

渋皮栗蜜煮

慈姑煎餅

穴子八幡巻き

鶏肝松風

揚げ銀杏

【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】新丈寺湯葉の羽二重蒸し

銀餡 山葵

【八寸】鮫肝生姜煮 河豚皮煮凝り 渋皮栗蜜煮

慈姑煎餅 穴子八幡巻き 鶏肝松風

【椀物】紅ずわい蟹の真丈

しめじ 紅葉人参 鶯菜 柚子

【造り】季の物二種盛り

あしらい

【焼物】鰯大根

針葱 シブレット

【焚合せ】天蓼含め煮

令鴨ロース煮 菊菜 針柚子

【食事】安納芋とベーコンの炊き込みご飯

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】新丈寺湯葉の羽二重蒸し

銀飴 雲丹 山葵

【八寸】鮫肝生姜煮 河豚皮煮凝り 漣皮栗蜜煮

慈姑煎餅 穴子八幡巻き 鶏肝松風

【椀物】紅ずわい蟹の真丈

しめじ 紅葉人参 鶯菜 柚子

【造り】季の物三種盛り

あしらい

【焼物】のどぐろ柚庵焼き

揚げ銀杏

【油物】鰯香味揚げ

針ねぎ 伏見唐辛子

【食事】安納芋とベーコンの炊き込みご飯

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】新丈寺湯葉の羽二重蒸し

銀飴 雲丹 山葵

【八寸】鮫肝生姜煮 河豚皮煮凝り 渋皮栗蜜煮

慈姑煎餅 穴子八幡巻き 鶏肝松風

【椀物】紅ずわい蟹の真丈

しめじ 紅葉人参 鶯菜 柚子

【造り】季の物二種盛り

あしらい

【焚合せ】天蓼含め煮

令鴨ロース煮

菊菜 針柚子

【焼物】近江牛サーロイン岩塩焼き

【食事】安納芋とベーコンの炊き込みご飯

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】新丈寺湯景の羽二重蒸し

銀餡 雲丹 山葵

【椀物】金目鯛の清汁仕立て

しめじ 鶯菜 紅葉人参 柚子

【造り】季の物三種盛り

あしらい

【焼八寸】のどぐろ柚庵焼き 揚げ銀杏

鮫肝生姜煮 河豚皮煮凝り 葱姑煎餅

渋皮栗蜜煮 穴子八幡巻き 鶏肝松風

【焚合せ】天蓼含め煮 合鴨コース煮

菊菜 針柚子

【強肴】鰯香味揚げ

針ねぎ 伏見唐辛子

【止肴】焼き白子ポン酢和え

スプラウト 芽葱 振り柚子

【食事】ずわい蟹釜焚きご飯

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円
茶豆の塩茹で	1,300円
香の物盛り合わせ	1,300円
エヒレ	1,500円
薩摩揚げ	1,500円

お造り

お造り盛り合わせ	4,600円
本鮪のお造り	5,800円

焼物

富士山サーモン照り焼き	2,300円
大山鶏天然塩焼き	2,300円
近江牛 サーロイン網焼き 100g	10,000円
ヒレ網焼き 100g	13,000円

焚合せ

天麩と合鴨ロースの炊合せ	2,000円
紅ずわい蟹真丈の椀	2,100円
黒毛和牛すき煮	5,200円

油物

大山鶏唐揚げ	2,300円
季節の野菜天婦羅	2,100円
車海老の天婦羅	3,100円
天麩羅盛合せ	3,200円

食事

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

水菓子

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