

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】 天豆胡麻豆腐

蟹身 天豆蜜煮 旨出汁 桜花

【椀物】 白魚真丈

竹の子 蕨 笹打ち落 木の芽

【焼八寸】 季節物七品盛り

サーモン照焼き

獅子唐

もずく酢

桜香子ーズ寄せ

蓬麩田楽焼き

螢烏賊桜煮

露の葉と桜海老

【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

花山椒

一八、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】天豆胡麻豆腐

蟹身 いくら 天豆蜜煮

旨出汁 桜花

【椀物】あいなめ葛打ち

竹の子 蕨 笹打ち 落 木の芽

【造り】季の物三種盛り

あしらい

【焼八寸】さくらます塩麴焼き

甘長唐辛子 落の葉と桜海老

小鯛卵の花寿司 もずく酢

公魚甘露煮 桜香チーズ寄せ

蓬麩田楽焼き 螢烏賊桜煮

【焚合せ】百合根饅頭 海老鑄込み

うぐいす餡 桜麩 あられ

【強肴】芝海老桜揚げ

たらの芽 こごみ 抹茶塩

【止肴】平貝と烏賊の香草和え

ホワイトアスパラ

【食事】竹の子と牛時雨煮の釜焚きご飯

三つ葉

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】 天豆胡麻豆腐

蟹身いくら 天豆蜜煮 旨出汁 桜花

【八寸】 小鯛卵の花寿司 もずく酢

公魚甘露煮 桜香チーズ寄せ

蓬麩田楽焼き 螢烏賊桜煮

【椀物】 白魚真丈

竹の子 蕨 笹打ち落 木の芽

【造り】 季の物二種盛り

あしらい

【焚合せ】 百合根饅頭 海老鑄込み

うぐいす餡 桜麩 あられ

【焼物】 近江牛サーロイン岩塩焼き

【食事】 竹の子と牛時雨煮の炊き込みご飯

三つ葉

赤出汁

香の物

【水菓子】 季節物

【甘味】 本日の甘味

季節懐石

一五、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】天豆胡麻豆腐

蟹身 いくら 天豆蜜煮

旨出汁 桜花

【八寸】小鯛卯の花寿司 もずく酢

公魚甘露煮 桜香チーズ寄せ

蓬麩田楽焼き 蛭烏賊桜煮

【椀物】あいなめ葛打ち

竹の子 蕨 笹打ち 落 木の芽

【造り】季の物三種盛り

あしらい

【焼物】さくらます塩麴焼き

甘長唐辛子 露の葉と桜海老

【油物】芝海老桜揚げ

たらの芽 ことみ 抹茶塩

【食事】竹の子と牛時雨煮の炊き込みご飯

三つ葉

赤出汁

香の物

【水菓子】季節物

【甘味】本日の甘味

樹

一一、五〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】 天豆胡麻豆腐

蟹身 天豆蜜煮 旨出汁 桜花

【八寸】 小鯛卵の花寿司 もずく酢

公魚甘露煮 桜香チーズ寄せ

蓬麩田楽焼き 螢烏賊桜煮

【椀物】 白魚真丈

竹の子 蕨 笹打ち 落 木の芽

【造り】 季の物二種盛り

あしらい

【焼物】 鰯の桜葉包み焼き

落の葉と桜海老

【焚合せ】 百合根饅頭 海老鑄込み

うぐいす餡 桜麩 あられ

【食事】 竹の子と牛時雨煮の炊き込みご飯

三つ葉

赤出汁

香の物

【水菓子】 季節物

酒肴

平飼い卵の出汁巻き玉子	1,200円
そら豆の塩茹で	1,300円
香の物盛り合わせ	1,300円
エイヒレ	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

百合根饅頭 海老鑄込み うぐいす餡	2,000円
白魚真丈のお椀	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