

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】とうもろこしのすり流し

湯景

陸蓮根

出汁ジュレ

【椀物】鰹と白ダツの清汁仕立て

じゅんさい 小メロン

梅肉 青柚子芽

【焼八寸】季節物七品盛り

サーモン照焼き

獅子唐

新蓮根あちやら和え

稚鮎香煎揚げ

桜桃子ーズ

鱧一夜干し

丸十蜜煮

【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】とうもろこしのすり流し

湯葉 陸蓮根

雲丹 出汁ジュレ

【椀物】鰹と白ダツの清汁仕立て

じゅんさい 小メロン

梅肉 青柚子

【造り】季の物三種盛り

あしらい

【焼八寸】太刀魚岩塩焼き 万願寺唐辛子

酢橘 新蓮根あちら和え 稚鮎香煎揚げ

ミニトマトの錦玉羹 山椒玉子

桜桃チーズ 鱈一夜干し 丸十蜜煮

【焚合せ】鰹のなまり節と

新じゃがいも 天豆 針生姜

【強肴】賀茂茄子と

叩き海老の博多揚げ 辛味大根

糸賀喜 打ち葱

【止肴】京鴨の生ハムと

無花果 オリーブ白醬油

【食事】大目鰯の釜焚きご飯

大葉

赤出汁 香の物

【水菓子】季節物

【甘味】本日の甘味

近江牛入り懷石

一五、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】 どうもろこしのすり流し

湯葉 陸蓮根 雲丹 出汁ジユレ

【八寸】 新蓮根あちら和え 稚鮎香煎揚げ

ミニトマトの錦玉羹 山椒玉子

桜桃チーズ 鱈一夜干し

【椀物】 鰹と白ダツの清汁仕立て

じゅんさい 小メロン 梅肉 青柚子

【造り】 季の物二種盛り

あしらい

【焚合せ】 鰹のなまり節と

新じゃがいも 天豆 針生姜

【焼物】 近江牛サーロイン岩塩焼き

【食事】 新生姜と鯛の炊き込みご飯

大葉

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】とうもろこしのすり流し

湯葉 陸蓮根 雲丹 出汁ジュレ

【八寸】新蓮根あちら和え 稚鮎香煎揚げ

ミニトマトの錦玉羹 山椒玉子

桜桃チーズ 鱧一夜干し

【椀物】鱧と白ダツの清汁仕立て

じゅんさい 小メロン 梅肉 青柚子

【造り】季の物三種盛り

あしらい

【焼物】太刀魚岩塩焼き

万願寺唐辛子 丸十蜜煮 酢橘

【油物】賀茂茄子と叩き海老の博多揚げ

辛味大根 糸賀喜 打ち葱

【食事】新生姜と鯛の炊き込みご飯

大景

赤出汁

香の物

【水菓子】季節物

【甘味】今日の甘味

樹

一一、五〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】 どうもろこしのすり流し

湯景 陸蓮根 出汁ジユレ

【八寸】 新蓮根あちら和え 稚鮎香煎揚げ

ミニトマトの錦玉羹 山椒玉子

桜桃子ーズ 鱈一夜干し

【椀物】 鰹と白ダツの清汁仕立て

じゅんさい 小メロン

梅肉 青柚子

【造り】 季の物二種盛り

あしらい

【焼物】 鱸の蓼焼き

万願寺唐辛子 丸十蜜煮

【焚合せ】 鰹のなまり節と

新じゃがいも 天豆 針生姜

【食事】 新生姜と鯛の炊き込みご飯

大景

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

紅富士サーモン照り焼き	2,300円
大山どり天然塩焼き	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

鰹なまり節と新じゃがいも	2,000円
鰹と白ダツの清汁仕立て	2,300円
黒毛和牛すき煮	5,200円

油 物

大山どり唐揚げ	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