

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】 豆乳ヴィシソワーズ羹

蟹身 ミニアスパラ

トマト セルフイーユ

【椀物】 鰻葛打ちと玉子豆腐

きくらげ 蓮根

梅肉 柚子

【焼八寸】 季節物七品盛り

サーモン照焼き

獅子唐

金時草胡麻浸し

鮎蓼干し

蛸柔らか煮

合鴨ロース蒸し

枝豆当座煮

【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】 豆乳ヴィシソワーズ羹

蟹身 ミニアスパラ トマト

セルフィーユ キャビア

【碗物】 早松と鰹葛打ちの碗

蓮根 梅肉 柚子

【造り】 季の物三種盛り

あしらい

【焼八寸】 信州サーモン燻製醤油漬け焼き

金時草胡麻浸し 鮎蓼干し

蛸柔らか煮 合鴨ロース蒸し

枝豆当座煮 金系瓜素麺

万願寺唐辛子

【焚合せ】 冬瓜翡翠煮

蝦夷鮑福良煮

隠元 生姜

【強肴】 穴子天ぷら

賀茂茄子の浸し

鰻甲飴 おくら

【止肴】 鰻ざく

胡瓜 茗荷 土佐酢 がり

【食事】 玉蜀黍と梅の釜焚きご飯

鰻蒲焼

赤出汁 香の物

【水果子】 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】 豆乳ヴィシソワーズ羹

蟹身 ミニアスパラ

トマト セルフィーユ

【八寸】 金時草胡麻浸し 鮎蓼干し

蛸柔らか煮 令鴨ロース蒸し

枝豆当座煮 金系瓜素麺

【椀物】 鱧葛打ちと玉子豆腐

きくらげ 蓮根 梅肉 柚子

【造り】 季の物二種盛り

あしらい

【焚合せ】 冬瓜翡翠煮

海老黄身煮

隠元 生姜

【焼物】 近江牛サーロイン岩塩焼き

【食事】 玉蜀黍と梅の炊き込みご飯

大景

赤出汁

香の物

【水菓子】 季節物

【甘味】 本日の甘味

季節懷石

一五、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】 豆乳ヴィシソワーズ羹

蟹身 ミニアスパラ

トマト セルフィーユ

【八寸】 金時草胡麻浸し 鮎蓼干し

蛸柔らか煮 合鴨ロース蒸し

枝豆当座煮 金系瓜素麺

【椀物】 早松と鱧葛打ちの椀

蓮根 梅肉 柚子

【造り】 季の物三種盛り

あしらい

【焼物】 信州サーモン燻製醤油漬け焼き

万願寺唐辛子

【油物】 穴子天ぷら

賀茂茄子の浸し

鱈甲飴 おくら

【食事】 玉蜀黍と梅の炊き込みご飯

大景

赤出汁

香の物

【水果子】 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】 豆乳ヴィシソワーズ羹

蟹身 ミニアスハラ

トマト セルフイーユ

【八寸】 金時草胡麻浸し 鮎蓼干し

蛸柔らか煮 合鴨ロース蒸し

枝豆当座煮 金系瓜素麺

【椀物】 鱧葛打ちと玉子豆腐

きくらげ 蓮根 梅肉 柚子

【造り】 季の物二種盛り

あしらい

【焼物】 丸茄子二色田楽焼き

万願寺唐辛子

【焚合せ】 冬瓜翡翠煮

海老黄身煮

隠元 生姜

【食事】 玉蜀黍と梅の炊き込みご飯

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
枝豆の塩茹で	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

鰯と玉子豆腐の吸い物	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