

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 ミニアスバラ トマト

セルフィーユ キャビア

【碗物】 早松と鰹葛打ちの椀

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

【碗物】 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

鰻甲飴 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

個室限定特別懷石

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

【椀物】 鱧葛打ちと玉子豆腐

きくらげ 蓮根 梅肉 柚子

【造り】 旬の物二種盛り

【天麩羅】 海老と旬の野菜の天婦羅

天だし

【焼物】 近江牛岩塩焼き

【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