

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】 焼き茄子胡麻豆腐

かぶら雲飴 打ち茗荷 山葵

【椀物】 蟹の萩真丈

大黒しめじ おかひじき

柚子 菊花

【焼八寸】 季節物七品盛り

サーモン照焼き

獅子唐

山えのき胡桃和え

粟麩田楽焼き

蓮根煎餅

銀杏チーズ西京松葉刺し

菊花蕪

【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】 焼き茄子胡麻豆腐

かぶら雲飴 打ち茗荷

いくら醬油漬け 山葵

【椀物】 松茸と鰹の土瓶蒸し

三つ葉 銀杏 酢橘

【造り】 季の物三種盛り

あしらい

【焼八寸】 かます松茸杉板焼き

酢橘 南京松風 秋刀魚山椒煮

山えのき胡桃和え 栗麩田楽焼き

衣かつぎ 銀杏 チーズ西京松葉刺し

菊花蕪 蓮根煎餅

【焚合せ】 霧島豚黒米煮

木の葉人参 水菜

【強肴】 松茸のフライ

伏見唐辛子 岩塩 かぼす

【止肴】 丸茶碗蒸し

生姜飴 菊花 芽ねぎ

【食事】 栗とポルチー二茸の釜焚きご飯

赤出汁

香の物

【水菓子】 季節物

【甘味】 本日の甘味

近江牛入り懷石

一五、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】焼き茄子胡麻豆腐

かぶら雲飴 打ち茗荷

いくら醬油漬け 山葵

【八寸】南京松風 秋刀魚山椒煮

山えのき胡桃和え 栗麩田楽焼き

衣かつぎ 蓮根煎餅

【椀物】蟹の萩真丈

松茸 おかひじき

柚子 菊花

【造り】季の物二種盛り

あしらい

【焚合せ】霧島豚黒米煮

木の景人参 水菜

【焼物】近江牛サーロイン岩塩焼き

【食事】栗とマッシュルームの炊き込みご飯

赤出汁

香の物

【水菓子】季節物

【甘味】本日の甘味

季節懐石

一五、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】 焼き茄子胡麻豆腐

かぶら雲飴 打ち茗荷

いくら醬油漬け 山葵

【八寸】 南京松風 秋刀魚山椒煮

山えのき胡桃和え 栗麩田楽焼き

衣かつぎ 蓮根煎餅

【椀物】 蟹の萩真丈

松茸 おかひじき 柚子 菊花

【造り】 季の物三種盛り

あしらい

【焼物】 かます松茸杉板焼き

銀杏 チーズ西京松葉刺し

菊花蕪 酢橘

【油物】 松茸のフライ

伏見唐辛子 岩塩 かぼす

【食事】 栗とマッシュルームの炊き込みご飯

赤出汁

香の物

【水菓子】 季節物

【甘味】 本日の甘味

樹

一一、五〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】 焼き茄子胡麻豆腐

かぶら雲飴 打ち茗荷 山葵

【八寸】 南京松風 秋刀魚山椒煮

山えのき胡桃和え 粟麩田楽焼き

衣かつぎ 蓮根煎餅

【椀物】 蟹の萩真丈

大黒しめじ おかひじき

柚子 菊花

【造り】 季の物二種盛り

あしらい

【焼物】 かます袖庵杉板焼き

銀杏 チーズ西京松葉刺し

菊花蕪 酢橘

【焚合せ】 霧島豚黒米煮

木の葉人参 水菜

【食事】 栗とマッシュルームの炊き込みご飯

赤出汁

香の物

【水果子】 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	10,500円
ヒレ網焼き 100g	13,500円

焚合せ

霧島豚黒米煮	2,800円
松茸と鰻の土瓶蒸し	3,800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	2,300円
車海老の天婦羅	3,200円
天麩羅盛合せ	3,500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	1,500円
季節のアイスクリーム	1,300円