

花山椒

一八、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】 鰯肝豆腐

奈良漬け ポン酢ジュレ キヤビア スプラウト

【椀物】 金目鯛酒蒸し

聖護院蕪 唐墨 うぐいす菜 柚子 茗芽

【造り】 季の物三種盛り

あしらい

【焼八寸】 マナガツオ西京焼き

伏見唐辛子 酢橘 下仁田葱焼き浸し

菊花と鉄皮のゼリー寄せ 令鴨の酢焚き

牛蒡白扇揚げ さつまいも茶巾

人参カステラ 慈姑煎餅

【蒸し物】 雲子の百合根蒸し

柚子釜盛り 銀飴 山葵

【強肴】 甘鯛松笠揚げ

海老芋 九条葱 揚げ出汁 生姜

【止肴】 香箱蟹甲羅盛り

土佐酢ジュレ 花穂 紫蘇

【食事】 銀聖ときのこの釜炊きご飯

大葉

いくら醤油漬け

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】 鮫肝豆腐

奈良漬け ポン酢ジュレ キャビア スプラウト

【八寸】 菊花と鉄皮のゼリー寄せ 合鴨の酢焚き

牛蒡白扇揚げ さつまいも茶巾

人参カステラ 慈姑煎餅

【椀物】 金目鯛酒蒸し

聖護院蕪 うぐいす菜 柚子 茗芽

【造り】 季の物二種盛り

あしらい

【蒸し物】 真鱈と生麩の百合根蒸し

銀餡 山葵

【焼物】 近江牛サーロイン岩塩焼き

【食事】 鮭ときのこの炊き込みご飯

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】 鰯肝豆腐

奈良漬け ポン酢ジュレ キヤビア スブラウト

【八寸】 菊花と鉄皮のゼリー寄せ 合鴨の酢焚き

牛蒡白扇揚げ さつまいも茶巾

人参カステラ 慈姑煎餅

【椀物】 金目鯛酒蒸し

聖護院蕪 唐墨 うぐいす菜 柚子 茗芽

【造り】 季の物三種盛り

あしらい

【焼物】 マナガツオ西京焼き

生麩田楽焼き 下仁田葱の焼き浸し

酢橘 伏見唐辛子

【油物】 甘鯛松笠揚げ

海老芋 九条葱 揚げ出汁 生姜

【食事】 鮭ときのこの炊き込みご飯

大葉

赤出汁

香の物

【水菓子】 季節物

【甘味】 本日の甘味

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】鰯肝豆腐

奈良漬け

ポン酢ジュレ

スプラウト

【椀物】金目鯛酒蒸し

聖護院蕪

うぐいす菜

柚子

若芽

【造り】季の物

【油物】海老と旬の野菜天麩羅

【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