

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】焼き胡麻豆腐

胡麻クリーム

山葵

五色あられ

【椀物】雲子湯葉真丈

紅白梅 椎茸

うぐいす菜 柚子

【焼八寸】季節物七品盛り

サーモン照焼き

獅子唐

黒豆カステラ

フォアグラ松風

蓮根なます

公魚南蛮漬け

ふきのとう衣揚げ

【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 五貫

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】焼き胡麻豆腐

胡麻クリーム

山葵

蒸し雲丹

五色あられ

【椀物】雲子湯葉真丈

紅白梅 椎茸 うぐいす菜 柚子

【造り】季の物三種盛り

あしらい

【焼八寸】銀だら西京焼き

金柑蜜煮 黒豆カステラ

フォアグラ松風 蓮根なます

公魚南蛮漬け 菜の花サーモン

唐墨 ふきのとう衣揚げ

【焚合せ】海老芋の蟹餡掛け

針柚子

【強肴】河豚の香味揚げ

煎り出汁 赤卸し 伏見唐辛子

【止肴】白子昆布炙

燻製醤油焼き 酢橘

【食事】下仁田ねぎと牛時雨煮の釜炊きご飯

三つ葉

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】焼き胡麻豆腐

胡麻クリーム 山葵

蒸し雲丹 五色あられ

【八寸】黒豆カステラ フォアグラ松風

蓮根なます 公魚南蛮漬け

菜の花サーモン ふきのとう衣揚げ

【椀物】雲子湯葉真丈

紅白梅 椎茸 うぐいす菜 柚子

【造り】季の物二種盛り

あしらい

【焚合せ】海老芋の蟹餡掛け

針柚子

【焼物】近江牛サーロイン岩塩焼き

【食事】下仁田ねぎと大山どりの炊き込みご飯

三つ葉

赤出汁

香の物

【水果子】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】焼き胡麻豆腐

胡麻クリーム 山葵

蒸し雲丹 五色あられ

【八寸】黒豆カステラ フォアグラ松風

蓮根なます 公魚南蛮漬け

菜の花サーモン 唐墨

ふきのとう衣揚げ

【椀物】雲子湯葉真丈

紅白梅 椎茸 うぐいす菜 柚子

【造り】季の物三種盛り

あしらい

【焼物】銀だら西京焼き

金柑蜜煮 海老芋田楽 酢橘

【油物】河豚の香味揚げ

煎り出汁 赤卸し 伏見唐辛子

【食事】下仁田ねぎと大山どりの炊き込みご飯

三つ葉

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】 焼き胡麻豆腐

胡麻クリーム 山葵 五色あられ

【八寸】 黒豆カステラ フォアグラ松風

蓮根なます 公魚南蛮漬け

菜の花サーモン ふきのとう衣揚げ

【椀物】 雲子湯葉真丈

紅白梅 椎茸 うぐいす菜 柚子

【造り】 季の物二種盛り

あしらい

【焼物】 鰯味噌柚庵焼き

金柑蜜煮 伏見唐辛子 酢橘

【焚合せ】 海老芋の蟹餡掛け

針柚子

【食事】 下仁田ねぎと大山どりの炊き込みご飯

三つ葉

赤出汁

香の物

【水菓子】 季節物

酒 肴

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	10,500円
ヒレ網焼き 100g	13,500円

焚合せ

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

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