

# 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 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

# 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】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

【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