

# 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】桜豆乳羹

螢烏賊桜煮

日向夏のジユレ

スプラウト

## 【椀物】玉子豆腐

白魚葛打ち 桜花大根 竹の子 蕨 木の芽

## 【焼八寸】季節物七品盛り

サーモン照焼き

獅子唐

水雲酢と数の子

桜景チーズ寄せ

天豆蜜煮

スナック豌豆青煮

蓬麩田楽焼き

## 【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

## （桜懐石）

一八、〇〇〇円

（サービス料込・消費税込）

【先付】 桜豆乳羹

螢烏賊桜煮 日向夏のジユレ キヤビア

【椀物】 玉子豆腐

鮎魚女葛打ち 桜花大根

竹の子 蕨 木の芽

【造り】 季の物三種盛り

あしらい

【焼八寸】 桜鱈の菜種焼き

水雲酢と数の子 穴子八幡巻

桜葉チーズ寄せ 天豆蜜煮

春子鯛黄身寿司 こごみ七味和え

スナック豌豆青煮 蓬麩田楽焼き

【焚合せ】 じゃが芋饅頭銀餡掛け

令鴨射込み 花卉百合根 山葵

【強肴】 桜海老真丈の天婦羅

タラの芽 天出汁

【止肴】 桜の葉でマリネした

和牛のロースト 酢橘

【食事】 竹の子とホッキ貝の釜炊きご飯

木の芽 露

赤出汁

香の物

【水菓子】 季節物

【甘味】 本日の甘味

# 近江牛入り懐石

一五、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】 桜豆乳羹

螢烏賊桜煮 日向夏のジュレ キヤビア

【八寸】 水雲酢と数の子 穴子八幡巻

桜葉チーズ寄せ 天豆蜜煮

春子鯛黄身寿司 こごみの七味和え

【椀物】 玉子豆腐

白魚葛打ち 桜花大根

竹の子 蕨 木の芽

【造り】 季の物二種盛り

あしらい

【焚合せ】 じゃが芋饅頭銀餡掛け

令鴨射込み 花卉百合根 山葵

【焼物】 近江牛サーロイン岩塩焼き

【食事】 筍と牛の時雨煮の炊き込みご飯

露

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】 桜豆乳羹

螢烏賊桜煮 日向夏のジユレ キヤビア

【八寸】 水雲酢と数の子 穴子八幡巻

桜葉チーズ寄せ 天豆蜜煮

春子鯛黄身寿司 こごみの七味和え

【椀物】 玉子豆腐

鮎魚女葛打ち 桜花大根

竹の子 蕨 木の芽

【造り】 季の物三種盛り

あしらい

【焼物】 桜鱈の菜種焼き

スナック 豌豆青煮 蓬麩田楽焼き

【油物】 桜海老真丈の天婦羅

タラの芽 天出汁

【食事】 筍と牛の時雨煮の炊き込みご飯

落

赤出汁

香の物

【水菓子】 季節物

【甘味】 本日の甘味

# 樹

一、五〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】 桜豆乳羹

螢烏賊桜煮 日向夏のジユレ スプラウト

【八寸】 水雲酢と数の子 穴子八幡巻

桜葉チーズ寄せ 天豆蜜煮

春子鯛黄身寿司 こごみの七味和え

【椀物】 玉子豆腐

白魚葛打ち 桜花大根

竹の子 蕨 木の芽

【造り】 季の物二種盛り

あしらい

【焼物】 鰯の菜種焼き

スナック 豌豆青煮

蓬麩田楽焼き

【焚合せ】 じゃが芋饅頭銀餡掛け

合鴨射込み 花卉百合根 山葵

【食事】 筍と牛の時雨煮の炊き込みご飯

落

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
エイヒレ	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
大山どり岩塩焼き	2,300円
近江牛 サーロイン網焼き 100g	11,500円
ヒレ網焼き 100g	15,000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
にぎり寿司(6種盛り)	5,500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

※ご料金にはサービス料、消費税が含まれております。