

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

スフラウト

【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

水雲酢と藪の子

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

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】 桜鱒の菜種焼き

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

合鴨射込み 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

落

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】 桜鱒の菜種焼き

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

露

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】 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。