

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】湯葉のすり流し

冷し玉蜀黍餡

【椀物】若草豆腐

鱧焼霜 冬瓜 蓴菜 柚子

【焼八寸】季節物七品盛り

サーモン照焼き

青唐

白だつ胡麻和え

抹茶カステラ

丸十榎尾煮

川海老艶煮

茗荷梅酢漬け

【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】 湯葉のすり流し

冷し玉蜀黍餡 雲丹

【椀物】 鱧の葛打ち

冬瓜 蕪菜 柚子

【造り】 季の物三種盛り

あしらい

【焼八寸】 太刀魚幽庵焼き

焼アスパラ黄身酢掛け 万願寺とうがらし

白だつ胡麻和え 稚鮎南蛮漬け

抹茶カステラ 丸十拇尾煮

川海老艶煮 茗荷梅酢漬け

【焚合せ】 南京含め煮

小芋土佐煮 茄子阿蘭陀煮

隠元 新緑餡 木の芽

【強肴】 鮎魚女煎り出汁

ヤングコーン トマト 浅葱 赤卸し

【止肴】 鮎風干し

緑酢掛け そら豆蜜煮

【食事】 蝦夷鮑柔煮の釜炊きご飯

新生姜 柚子

赤出汁

香の物

【水菓子】 季節物

【甘味】 本日の甘味

黒毛和牛入り懐石

一五、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】湯葉のすり流し

冷し玉蜀黍餡 雲丹

【八寸】白だつ胡麻和え 稚鮎南蛮漬け

抹茶カステラ 丸十樽尾煮

川海老艶煮 茗荷梅酢漬け

【椀物】若草豆腐

鱧焼霜 冬瓜 蕪菜 柚子

【造り】季の物二種盛り

あしらい

【焚合せ】南京合め煮

小芋土佐煮 茄子阿蘭陀煮

隠元 新緑餡 木の芽

【焼物】黒毛和牛サーロイン岩塩焼き

【食事】白米ご飯

和牛の時雨煮

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】湯葉のすり流し

冷し玉蜀黍餡 雲丹

【八寸】白だつ胡麻和え 稚鮎南蛮漬け

抹茶カステラ 丸十拇尾煮

川海老艶煮 茗荷梅酢漬け

【椀物】鱧の葛打ち

冬瓜 蕪菜 柚子

【造り】季の物三種盛り

あしらい

【焼物】太刀魚幽庵焼き

焼アスパラの黄身酢掛け

万願寺とうがらし

【油物】鮎魚女煎り出汁

ヤングコーン トマト 浅葱 赤卸し

【食事】鮎風干しと新生姜の炊き込みご飯

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】湯葉のすり流し

冷し玉蜀黍餡

【八寸】白だつ胡麻和え 稚鮎南蛮漬け

抹茶カステラ 丸十拇尾煮

川海老艶煮 茗荷梅酢漬け

【椀物】若草豆腐

鱧焼霜 冬瓜 蕪菜 柚子

【造り】季の物二種盛り

あしらい

【焼物】鰯の幽庵焼き

そら豆蜜煮

万願寺とうがらし

【焚合せ】南京含め煮

小芋土佐煮 茄子阿蘭陀煮

隠元 新緑餡 木の芽

【食事】鮎風干しと新生姜の炊き込みご飯

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
黒毛和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。