

# 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 蕁菜 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

# 個室限定特別懐石

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

【椀物】若草豆腐

鱧焼霜

冬瓜

蕪菜

柚子

【造り】季の物

【油物】海老と旬の野菜天麩羅

【焼物】黒毛和牛岩塩焼き

【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