

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】 帆立焼霜と金系瓜の出汁ジュレ

紫芽 ラディツシユ

【椀物】 車海老真丈

翡翠茄子 小メロン 鮑茸 柚子

【焼八寸】 季節物七品盛り

サーモン照焼き

青唐

石垣小芋

合鴨ロース煮

蓮根白酢掛け

焼き茶豆

蛸柔らか煮

【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】 帆立焼霜と金糸瓜の出汁ジユレ

紫芽 キヤビア ラディツシュ

【椀物】 車海老真丈

翡翠茄子 小メロン

早松 柚子

【造り】 季の物三種盛り

あしらい

【焼八寸】 金目鯛の味噌麴焼き

焼き茶豆 谷中生姜

鱧寿し 石垣小芋

合鴨ロース煮 蓮根白酢掛け

煮花果蜜煮 蛸柔らか煮

【焚合せ】 冬瓜饅頭

豚塩蒸し 湯葉

共地餡 花穂 ふり柚子

【油物】 太刀魚八幡巻き

アスパラ 岩塩 酢橘

【止肴】 賀茂茄子のフォアグラ味噌田楽

万願寺とうがらし

トマト 針葱

【食事】 焼きおにぎり茶漬け

鰻蒲焼 霰 三つ葉 山葵

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】 帆立焼霜と金糸瓜の出汁シユレ

紫芽 キヤビア ラディツシユ

【八寸】 鱧寿し 石垣小芋

合鴨ロース煮 蓮根白酢掛け

煮花果蜜煮 蛸柔らか煮

【椀物】 車海老真丈

翡翠茄子 小メロン

鮑茸 柚子

【造り】 季の物二種盛り

あしらい

【焚合せ】 冬瓜饅頭

豚塩蒸し 湯葉

共地餡 花穂 ふり柚子

【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

季節懷石

一五、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】 帆立焼霜と金系瓜の出汁ジユレ

紫芽 キヤビア ラディツシュ

【八寸】 鱧寿し 石垣小芋 合鴨ロース煮

蓮根白酢掛け 無花果蜜煮 蛸柔らか煮

【椀物】 車海老真丈

翡翠茄子 小メロン 早松 柚子

【造り】 季の物三種盛り

あしらい

【焚合せ】 冬瓜饅頭

豚塩蒸し 湯葉 共地餡 花穂 ふり柚子

【強肴】 賀茂茄子のフォアグラ味噌田楽

万願寺とうがらし トマト 針葱

【食事】 玉蜀黍と梅の炊き込みご飯

打ち茗荷

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】 帆立焼霜と金系瓜の出汁ジュレ

紫芽 ラディッシュ

【八寸】 鱧寿し 石垣小芋

蓮根白酢掛け 無花果蜜煮 蛸柔らか煮

【椀物】 車海老真丈

翡翠茄子 小メロン 鮑茸 柚子

【造り】 季の物二種盛り

あしらい

【焼物】 鱸の若狭焼き

木の芽 焼き茶豆 谷中生姜

【焚合せ】 冬瓜鰻頭

豚塩蒸し 湯葉 共地鰻 花穂 ぶり 柚子

【食事】 玉蜀黍と梅の炊き込みご飯

打ち茗荷

赤出汁

香の物

【水菓子】 季節物

酒 肴

茶豆の塩茹で	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	6,000円

焼 物

紅富士サーモン照り焼き	2,800円
大山どり岩塩塩焼き	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	6,800円
---------	--------

油 物

大山どり唐揚げ	2,300円
季節の野菜天婦羅	2,500円
車海老の天婦羅	3,200円
天麩羅盛合せ	3,600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)	5,800円

水菓子

今日の甘味	800円
季節のフルーツ盛合せ	1,500円
季節のアイスデザート	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。