

花山椒

二〇、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】 焼き茄子 胡麻豆腐

昆布出汁のジユレ

蒸し鮑

針野菜 振り柚子

【碗物】 松茸と鰹の土瓶蒸し

銀杏 三つ葉 酢橘

【造り】 季の物三種盛り

あしらい

【焼八寸】 かますと松茸の杉板焼き

菊花蕪 銀杏松葉刺し 酢橘

金時草のお浸し 零余子真丈

栗麩田楽 公孫樹丸十

舞茸含め煮 子持ち鮎甘露煮

【焚合せ】 鰯の萩蒸し

銀餡 山葵

【油物】 松茸のフライ

伏見唐辛子

かぼす

【強肴】 松茸のすき煮

黒毛和牛 根深ねぎ

【食事】 松茸と栗の炊き込みご飯

三つ葉

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

一八、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】焼き茄子胡麻豆腐

昆布出汁のジユレ 蒸し鮑

針野菜 振り柚子

【八寸】金時草のお浸し 零余子真丈

粟麩田楽 公孫樹丸十 舞茸含め煮

子持ち鮎甘露煮

【椀物】満月豆腐菊花仕立て

鱧の葛叩き 松茸 柚子

【造り】季の物二種盛り

あしらい

【焚合せ】鰯の萩蒸し

銀鮎 山葵

【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

一七、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】焼き茄子胡麻豆腐

昆布出汁のジユレ

蒸し鮑 針野菜

振り柚子

【八寸】鱧金時草のお浸し 零余子真丈

栗麩田楽 公孫樹丸十

舞茸含め煮 子持ち鮎甘露煮

【椀物】満月豆腐菊花仕立て

鱧の葛叩き 松茸 柚子

【造り】季の物三種盛り

あしらい

【焼物】かますと松茸の杉板焼き

菊花蕪 银杏松葉刺し 酢橘

【強肴】松茸のフライ

伏見唐辛子 かぼす

【食事】栗ご飯

黒胡麻 三つ葉

赤出汁 香の物

【水菓子】季節物

【甘味】本日の甘味

個室限定特別懷石

一五、〇〇〇円

(サービス料込・消費税込)

【先付】

焼き茄子胡麻豆腐

昆布出汁のジユレ

針野菜振り柚子

【椀物】

満月豆腐菊花仕立て

鱧の葛叩き

木野子 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