

# 雅

## 先付け二種

松葉蟹酢 平貝 袱紗胡瓜  
茗荷子 生姜酢ジュレ

公魚香煎揚げ  
たらの芽 慈姑煎餅

## 造り

鮮魚三種

## 椀物

聖護院大根 焼鰯 餅 鶯菜  
白味噌仕立て 柚子

## 凌ぎ

雲丹飯蒸し  
山葵

## 焼物

金目鯛汐焼き  
海老芋 海苔餡 揚げ葱

## 温物

相州和牛しゃぶの蕪羹仕立て  
白菜 下仁田葱 水菜 えのき 牛蒡  
黒七味

## 進肴

河豚と河豚皮のサラダ仕立て

## 食事

蛤うどん  
車海老と旬野菜の天ぷら

## 水菓子

抹茶のパンナコッタ  
本わらび餅

¥16,000

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。  
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。  
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

# 華

## 先付け二種

小鯛酢 数の子 紅白短冊  
芽甘草 木の芽 煎り酒ジュレ

赤陸と自然薯  
松葉蟹の餡かけ

## 造り

鮮魚三種

## 椀物

地蛤真丈  
ばち子 梅人参 椎茸 鶯菜 木の芽

## 強肴

帆立貝照り焼き  
海苔 がり

## 温物

相州和牛しゃぶ蕪羹仕立て  
白菜 下仁田葱 水菜 えのき 牛蒡  
黒七味

## 焼物

諸子酢醤油焼き  
慈姑煎餅

## 進肴

河豚と河豚皮のサラダ仕立て

## 食事

鮑と雲丹の釜炊きご飯  
赤出汁 香の物

## 水菓子

抹茶のパンナコッタ  
本わらび餅 季節のフルーツ

¥24,000

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。  
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。  
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

**おすすめ**

河豚唐揚げ	¥5,100
河豚刺し	¥6,350
金目鯛汐焼き 海老芋 海苔餡	¥4,500
相州和牛しゃぶ 蕪みぞれ仕立て	¥3,500
帆立貝照り焼き 磯部巻き	¥3,000

**珍味、小鉢**

唐墨大根	¥2,650
このわた	¥2,100
子持ち昆布	¥1,900
河豚と河豚皮のサラダ仕立て	¥1,800
汲み上げ湯葉	¥1,550
浅利と九条葱のぬた和え	¥1,500
野菜浸し	¥1,250
黒もずく酢	¥1,250

**お造り**

季節の造り	五種盛り	¥6,850
	三種盛り	¥4,750
生雲丹		¥4,250
平目造り		¥4,250
白身薄造り		¥4,250
ぶり造り		¥3,700
さわら造り		¥3,400

**お椀、煮物**

焼き鰯 聖護院大根 白味噌仕立て	¥4,000
蛤真丈のお椀	¥3,500
豚の角煮と聖護院大根の炊き合わせ	¥2,000
青海苔の餡かけ茶碗蒸し	¥1,800

**焼き物、揚げ物**

銀鱈西京焼き		¥2,950
大山鶏の塩焼き、又は照り焼き		¥2,950
鱈塩麴焼き		¥2,500
天麩羅盛り合わせ		¥6,850
野菜天麩羅		¥3,700
赤睦と自然薯 松葉蟹餡かけ		¥3,200
公魚香煎揚げ		¥1,800
神戸牛		
フィレ	100g	¥21,000
ロース	100g	¥19,100
特選銘柄和牛		
フィレ	100g	¥15,350～
ロース	100g	¥12,750～
活け鮑	200g	¥12,750
活けオマールブルー	500g	¥12,750
活け伊勢海老	300g	¥12,750

**鮓、お食事**

握り鮓八貫	¥8,450
鮑と雲丹の釜炊きご飯	¥4,750～
大山鶏の釜炊きご飯	¥3,700～
冷やしへぎそば	¥1,900
稲庭うどん (温・冷)	¥1,900
ご飯セット (赤出汁、香の物)	¥1,550

**お子様膳****デザート**

季節の果物三種盛り	¥3,350
自家製本わらび餅	¥1,550
黒糖ときな粉のブランマンジェ	¥1,000
抹茶のパンナコッタ	¥1,000
アイスクリーム各種	¥850

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。  
 当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。  
 仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。