

雅

先付け二種

おぼろ豆腐 雲丹
海苔餡 あられ 山葵

かます博多押し

菊花 もって菊 胡瓜 長芋 辛子酢味噌

煮物椀

鱧葛打ち
青茄子 人参 椎茸
梅肉 柚子

造り

鮮魚三種

凌ぎ

煮穴子 湯葉 小燕 紅葉麩 鼈甲餡 山葵

焼物

真名鰹西京焼き
無花果胡麻味噌田楽 甘唐辛子揚げ浸し
銀杏 零余子 栗白和え

温物

相州和牛沢煮仕立て
牛蒡 九条葱 茗荷子 水菜 長葱 黒七味

進肴

渡り蟹 平貝 袱紗胡瓜
叩き芋 加減酢のジュレ

食事

暖かい稲庭うどん 茸のお出汁で
とろろ昆布 葱
天ぷら
車海老 太刀魚 おくら

水菓子

葡萄ブランマンジェ 本わらび餅

¥15,000

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

秋刀魚と菊菜 茸の浸し
とんぶり 酢橘醤油

伊勢海老の玄米香煎揚げ
無花果胡麻味噌田楽 銀杏 零余子

煮物椀

焼き甘鯛 冬瓜 人参
刻み茸薄葛仕立て 柚子

造り

鮮魚四種

焼物

のど黒塩麴焼き
青茄子オランダ 菊花餡 揚げ葱

鉢肴

美膳軍鶏の煮麺
焼き軍鶏

油物

太刀魚竜眼と渡り蟹湯葉巻き
甘唐辛子 旨出汁 もみじおろし

強肴

相州和牛沢煮仕立て
牛蒡 九条葱 茗荷子 水菜 長葱 黒七味

食事

鮑と雲丹の釜炊き
味噌汁 香の物

水菓子

葡萄ブランマンジェ 本わらび餅
季節のフルーツ

¥22,000

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

のど黒の塩麴焼き 青茄子オランダ	¥3,800
相州和牛沢煮仕立て	¥3,500
秋刀魚炭火焼き	¥2,500

珍味、小鉢

唐墨大根	¥2,500
このわた	¥2,000
子持ち昆布	¥1,800
渡り蟹と平貝 加減酢ジュレ	¥1,800
汲み上げ湯葉	¥1,500
秋刀魚と菊菜 茸の浸し 酢橘醤油	¥1,500
黒もずく酢	¥1,200
野菜浸し	¥1,200
おぼろ豆腐 雲丹 海苔餡	¥1,000
かます博多押し 辛子酢味噌	¥1,000

お造り

季節の造り 五種盛り	¥6,500
三種盛り	¥4,500
生雲丹	¥4,000
平目造り	¥3,800
白身薄造り	¥3,500
かんぱち造り	¥3,000
あおり烏賊造り	¥3,000

お椀、煮物

焼き甘鯛 刻み茸薄葛仕立て椀	¥4,000
鱧葛打ちと青茄子のお椀	¥3,500
舞茸真丈と鯛葛打ちのお椀	¥2,800
鴨つみれと小蕪の焚き合わせ 湯葉餡	¥2,500

焼き物、揚げ物

真名鰹西京焼き	¥3,300
銀鱈西京焼き	¥2,800
大山鶏の塩焼き、又は照り焼き	¥2,800
秋刀魚の八幡焼き 肝醤油	¥2,800
天麩羅盛り合わせ	¥6,500
野菜天麩羅	¥3,500
自然薯と太刀魚の揚げ出し 蟹餡	¥3,400
太刀魚竜眼と渡り蟹湯葉巻き	¥3,200
神戸牛	
フィレ 100g	¥19,800
ロース 100g	¥18,000
特選銘柄和牛	
フィレ 100g	¥14,500～
ロース 100g	¥12,000～
活け鮑 200g	¥12,000
活けオマールブルー 500g	¥12,000
活け伊勢海老 300g	¥12,000

鮓、お食事

握り鮓八貫	¥8,000
美膳軍鶏の煮麴 軍鶏塩焼き	¥4,800
鮑と雲丹の釜炊きご飯	¥4,000～
大山鶏の釜炊きご飯	¥3,500～
冷やしへぎそば	¥1,800
稲庭うどん (温・冷)	¥1,800
ご飯セット (味噌汁、香の物)	¥1,500
お子様膳	¥3,500

デザート

季節の果物三種盛り	¥3,200
自家製本わらび餅	¥1,500
白いコーヒーのブランマンジェ	¥1,200
葡萄のブランマンジェ	¥1,000
アイスクリーム各種	¥800

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。