

雅

先付け二種

北寄貝 九条葱 独活
寄せ若布 めた和え

甘海老 平貝 焼き椎茸 法蓮草
いくら 酢橘醤油 揉み海苔

椀物

焼き甘鯛 丹波占地
聖護院大根 京人参 柚子

お造り

鮮魚二種

焼き物

鯧西京焼き 堀川牛蒡唐揚げ はじかみ

温物

海老芋 雲子 原木椎茸
松葉蟹餡 絹さや

強肴

和牛しゃぶ蕪の羹鍋仕立て
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
鮫肝

食事

暖かい稲庭うどん とろろ昆布 葱
天麩羅
車海老 蓮根 獅子唐 藻塩

水菓子

加賀棒茶のブランマンジェ
本わらび餅 黒蜜 きな粉

¥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

千枚蕪寿司 鱈 春菊 長芋 いくら 青身大根

焼き雲子 海老芋 旨出汁餡 生姜おろし

椀物

松葉蟹真丈

花卉茸 京人参 芽蕪 柚子

お造り

鮮魚三種

伊勢海老焼霜黄味醤油

焼き物

鰯照り焼き

源助大根 おろしとろろ 青海苔

堀川牛蒡唐揚げ はじかみ

温物

神戸牛しゃぶ蕪の羹鍋仕立て

白菜 下仁田葱 水菜 えのき 牛蒡

黒七味

揚げ物

河豚と鮫肝の唐揚げ 芝揚げ 獅子唐 酢橘

進肴

松葉蟹酢 平貝

袱紗胡瓜 酢取り茗荷 生姜酢ジュレ

食事

甘鯛と雲丹の釜炊き

味噌汁 香の物

水菓子

加賀棒茶のブランマンジェ

本わらび餅 黒蜜 きな粉 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

| | |
|-------------|--------|
| 活け松葉蟹料理 各種 | 時価 |
| のど黒汐焼き 50g | ¥4,000 |
| 和牛しゃぶ蕪羹鍋仕立て | ¥2,200 |

珍味、小鉢

| | |
|---------------|--------|
| 唐墨大根 | ¥2,500 |
| 河豚と河豚皮のサラダ仕立て | ¥2,200 |
| このわた | ¥2,000 |
| 子持ち昆布 | ¥1,800 |
| 壬生菜と貝柱の浸し | ¥1,500 |
| 北寄貝と九条葱のぬた和え | ¥1,500 |
| 汲み上げ湯葉 | ¥1,500 |
| 甘海老と平貝 法蓮草の浸し | ¥1,500 |
| 牛乳胡麻豆腐 胡麻餡かけ | ¥1,200 |
| 野菜浸し | ¥1,200 |
| もずく酢 | ¥1,200 |

お造り

| | |
|-------------|--------|
| 伊勢海老造り 200g | ¥7,000 |
| 河豚刺し | ¥6,000 |
| 季節の造り 五種盛り | ¥6,500 |
| 三種盛り | ¥4,500 |
| 鮪造り | ¥4,000 |
| 白身薄造り | ¥3,500 |
| 平目造り | ¥2,200 |
| 鰯造り | ¥2,200 |
| 烏賊造り | ¥2,000 |

お椀、煮物

| | |
|----------------|--------|
| 松葉蟹真丈のお椀 | ¥3,000 |
| 焼き甘鯛と丹波占地のお椀 | ¥3,000 |
| 帆立真丈のお椀 | ¥2,500 |
| 海老芋と雲子の松葉蟹餡かけ | ¥1,800 |
| 聖護院蕪の含め煮と帆立黄味煮 | ¥1,200 |

焼き物、揚げ物

| | |
|----------------|----------|
| 銀鱈西京焼き | ¥2,800 |
| 地鶏塩焼き、又は照り焼き | ¥2,800 |
| まながつお西京焼き | ¥2,600 |
| 鰯照り焼き | ¥2,600 |
| えぼ鯛幽庵焼き | ¥1,500 |
| 河豚唐揚げ | ¥5,000 |
| 天麩羅盛り合わせ | ¥6,500 |
| 野菜天麩羅 | ¥3,500 |
| 蟹馬鈴薯揚げ | ¥1,500 |
| 神戸牛 | |
| フィレ 100g | ¥19,800 |
| ロイン 100g | ¥18,000 |
| 特選銘柄和牛 | |
| フィレ 100g | ¥14,500～ |
| ロイン 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 |
| 丹波黒鶏の釜炊きご飯 | ¥3,500～ |
| 大根と青菜ちりめん釜炊きご飯 | ¥3,000～ |
| 甘鯛と雲丹の釜炊き | ¥3,500～ |
| 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 3種盛り | ¥3,200 |
| 自家製本わらび餅やわか仕上げ | ¥1,500 |
| 白いコーヒーのブランマンジェ | ¥1,200 |
| 加賀棒茶のブランマンジェ | ¥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。