

雅

先付け

鱧叩き 梅肉 山葵
焼きフルーツマト 長芋 枝豆 花穂

椀物

虎魚葛打ち 江の島真丈
輪人参 隠元 実柚子

お造り

鮮魚三種

お凌ぎ

鰻飯蒸し
白瓜雷干し 煎り唐墨

焼き物

伊佐木汐焼き 新生姜
青茄子オランダ 揚げ葱 あおさ

温物

鴨つみれ 冬瓜 小芋
絹さや 湯葉餡

酢の物

錦糸瓜 才巻海老 活け蛸
叩き陸蓮根 琥珀ジュレ

食事

三色素麺
豆乳 あおさ 梅
天麩羅
鮎 アスパラガス 玉蜀黍 茗荷
藻塩 つゆ 薬味

水菓子

わらび餅 緑豆きな粉 黒蜜
生姜のブランマンジェ

¥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。

華

先付け二種

新蓮根葛豆腐 雲丹 胡瓜 ラディッシュ
山葵 美味餡

時不知燻し玄米香煎揚げ
玉蜀黍 隠元 酢橘 藻塩

椀物

鱈と帆立の真丈
原木椎茸 輪人参 蓴才 実柚子

お造り

鮮魚四種

焼き物

泳ぎ鮎の炭火焼き
蓼酢 空豆浸し 桃羹和え

強肴

鮑塩蒸し 磯香餡

焚き合わせ

丸干し大根 小芋 南京
蛸塩煮 陸蓮根

揚げ物

鱧鳴門揚げ
万願寺唐辛子鑄込み もみじおろし 旨出汁

食事

新生姜と毛蟹の釜炊き
枝豆
赤出汁 香の物

水菓子

竹筒水羊羹
生姜のブランマンジェ 宮崎マンゴー

¥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

おすすめ

のど黒汐焼き	¥5,000
鮑塩蒸し 青磯香餡	¥4,500
枝豆塩ゆで	¥1,600

珍味、小鉢

毛蟹酢	¥3,200
唐墨大根	¥2,200
子持ち昆布	¥1,800
鱧の叩き 焼きフルーツマト	¥1,800
ばい貝旨煮	¥1,600
汲み上げ湯葉	¥1,500
錦糸瓜 巻海老 生蛸の酢の物	¥1,500
新蓮根葛豆腐	¥1,300
冷やし青茄子の琥珀ジュレ	¥1,200
胡麻豆腐	¥1,200
野菜浸し	¥1,200
岩もずく酢	¥1,200

お造り

季節の造り	五種盛り	¥6,500
	三種盛り	¥4,500
白身薄造り		¥4,000
鯖造り		¥4,000
塩水雲丹		¥4,000
あおり烏賊造り		¥3,500
伊佐木焼霜造り		¥2,000
出水鱈造り		¥2,000

お椀、煮物

おこぜ葛打ちと江の島真丈のお椀	¥3,000
鱧葛打ちと江の島真丈のお椀	¥3,000
鱈と帆立の真丈のお椀	¥3,000
翡翠葛豆腐と鱧葛打ちのお椀	¥2,800
丸干し大根と芋蛸南京の焚き合わせ	¥1,800
鴨つみれと冬瓜 小芋焚き合わせ	¥1,800

焼き物、揚げ物

活け鮎塩焼き		¥3,200
銀鱈西京焼き		¥2,800
いさき汐焼き 青茄子オランダ煮		¥2,500
地鶏塩焼き、又は照り焼き		¥2,800
天麩羅盛り合わせ		¥6,500
野菜天麩羅		¥3,500
帆立の磯部揚げと万願寺鑄込み		¥2,600
鱧の鳴門揚げ天麩羅		¥2,600
時知らず玄米香煎揚げ		¥2,300
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

鮓、お食事

うな重	¥8,000
握り鮓八貫	¥8,000
季節の釜炊きごはん	¥3,500～
竹筒冷やしそば	¥1,800
稲庭うどん (温・冷)	¥1,800
三色そうめん(豆乳・あおさ・梅)	¥1,500
ご飯セット (赤出汁、香の物)	¥1,500
お子様膳	¥3,500

デザート

季節の果物	時価
自家製本わらび餅やわか仕上げ	¥1,500
生姜のブランマンジェと小玉西瓜	¥1,300
白いコーヒーのブランマンジェ	¥1,200
竹筒水羊羹	¥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