

雅

先付け二種

薯預寄せ

鮑酒煎り 枝豆 美味出汁

毛蟹 白だつ

袱紗胡瓜 雲丹 蟹味噌金団

椀物

虎魚葛打ち

蓮根餅 小メロン 人参 椎茸 柚子

造り

鮮魚三種

凌ぎ

鰻有馬煮の飯蒸し 木の芽

焼物

金目鯛塩麴焼き

大和青茄子オランダ 揚げ葱 佐賀のり

温物

鴨つみれ 冬瓜

赤万願寺唐辛子 モロヘイヤ 湯葉餡

進肴

錦糸瓜 巻海老 蛸

叩き白オクラ 吸い酢ジュレ

食事

三色素麺

トマト かぼす 青紫蘇

天ぷら

鱧 玉蜀黍 ゴーヤ 茗荷

生姜 大葉 葱 つゆ 雪塩

水菓子

抹茶の和三盆パンナコッタ

水羊羹

¥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

新蓮根葛豆腐 雲丹 順才
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 雪塩

椀物

鮑塩蒸し 肝真丈
大和青茄子 茗荷 柚子

造り

鮮魚四種

焼物

鰻有馬焼き 又は 泳ぎ鮎炭火焼き
桃羹和え 枝豆かき揚げ 谷中生姜

強肴

相州和牛冷しゃぶ仕立て
レタス 茗荷 スプラウト 胡麻たれ

温物

伊勢海老黄身煮 冬瓜
赤万願寺唐辛子 モロヘイヤ 湯葉餡

揚物

鰹鳴門揚げ 万願寺唐辛子玉蜀黍鑄込み
大根おろし 天つゆ

食事

新生姜と毛蟹の釜炊きご飯
味噌汁 香の物

水菓子

水羊羹

宮崎マンゴー 小玉西瓜 シャインマスカット

¥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

相州和牛冷しゃぶ仕立て 胡麻だれ	¥3,500
金目鯛の塩麴焼き 大和青茄子オランダ	¥3,500
琵琶湖の泳ぎ鮎炭火焼き	¥3,000

珍味、小鉢

唐墨大根	¥2,500
毛蟹酢	¥2,100
このわた	¥2,000
子持ち昆布	¥1,800
新蓮根葛豆腐	¥1,600
汲み上げ湯葉	¥1,500
薯蓣寄せ 鮑酒煎り	¥1,300
野菜浸し	¥1,200
黒もずく酢	¥1,200
大和青茄子 琥珀ジュレ	¥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
白身薄造り		¥3,500
伊佐木造り		¥3,500
真子鰯造り		¥3,000
鱧たたき		¥3,000
かんぱち造り		¥2,500
あおり烏賊造り		¥2,000

お椀、煮物

鮑塩蒸しと肝真丈のお椀	¥3,500
おこぜ葛打ちと蓮根餅のお椀	¥3,000
鱧葛打ちと蓮根餅のお椀	¥3,000
伊勢海老黄身煮と冬瓜の煮物	¥3,000
鴨つみれと冬瓜の煮物 湯葉餡	¥2,000
冷やし茶碗蒸し おろし餡	¥1,000

焼き物、揚げ物

鰻有馬焼き	¥3,000	
鯰汐焼き 大和青茄子オランダ	¥2,800	
銀鱈西京焼き	¥2,800	
大山鶏の塩焼き、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	
鱧鳴門揚げと万願寺唐辛子鑄込み	¥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
毛蟹と新生姜の釜炊きご飯	¥3,800～
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
手延べそうめん(三輪の神杉)	¥1,800

ご飯セット

(味噌汁、香の物)	
お子様膳	¥3,500

デザート

季節の果物三種盛り	¥3,200
自家製本わらび餅やわらか仕上げ	¥1,500
白いコーヒーのブランマンジェ	¥1,200
抹茶のパナコッタ	¥1,000
水羊羹	¥800
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。