

雅

前菜

新順才琥珀ジュレ 卷海老 蓬麩 近江蒟蒻白和え
平貝七味焼き 海苔餡
胡桃利休 合鴨ローズ煮

お椀

相並葛打ち 蓮根餅
隠元 人参 花柚子

お造り

鮮魚三種

お凌ぎ

鰻飯蒸し 山椒
白瓜昆布押し 粉鯉

焼き物

目板鰈若狭焼き
空豆 染めおろし 酢橘
谷中生姜

焼き合わせ

芋蛸南京 篠湯葉 五三竹

酢の物

毛蟹 白だつ
春菊 椎茸 生姜酢ジュレ

食事

あおさ饅飩
天ぷら 海老 鱈
アスパラガス ヤングコーン
つゆ 大根おろし 葱

水菓子

和三盆のパンナコッタ
最中

¥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

翡翠豆腐 雲丹 ラディッシュ 美味出汁

前菜

新順才琥珀ジュレ 巻海老 蓬麩 近江蒟蒻白和え
平貝七味焼き 海苔餡 衣かつぎ 煎り唐墨
合鴨ローズ煮

お椀

甘鯛と帆立の真丈
大葉椎茸 浜防風 花柚子

お造り

鮮魚四種

焼き物

のど黒汐焼き 酢橘
染めおろし 新薩摩芋檸檬煮 鱈笹巻き

強肴

鮑汐焼き 青のり餡

温物

和牛柳川
牛蒡 茗荷 山椒

揚げ物

穴子臯月揚げ
海老真丈 空豆 新蓮根 甘長唐辛子

食事

新生姜と毛蟹の釜炊き
赤出汁 香の物

水菓子

和三盆のパンナコッタ
わらび餅

¥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

鮑汐焼き 青のり餡 ¥5,000

和牛柳川 ¥3,000

鱧柳川 ¥3,000

珍味、小鉢

前菜盛り ¥3,200

毛蟹と白だつの酢の物 ¥2,100

唐墨大根 ¥2,000

子持ち昆布 ¥1,800

汲み上げ湯葉 ¥1,600

浜防風と根三つ葉の浸し 煎り酒 ¥1,400

胡麻豆腐 ¥1,200

野菜浸し ¥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 ¥4,500

生本鮪 トロ、赤身 時価

お椀、煮物

甘鯛と帆立の真丈の吸い物 ¥3,200

鱧真丈の吸い物 ¥2,800

相並と蓬胡麻豆腐の吸い物 ¥2,800

相並と蓮根餅の吸い物 ¥2,800

芋蛸南京 篠湯葉 五三竹 ¥1,500

焼き物、揚げ物

のど黒汐焼き 時価

目板鰯若狭焼き ¥3,000

銀鱈西京焼き ¥2,800

えぼ鯛幽庵焼き ¥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

穴子臯月揚げ ¥2,800

花ズッキーニ鑄込み揚げと稚鮎 ¥2,200

芝海老つまみ揚げと蓮根挟み揚げ ¥2,200

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～

活けオマール海老 ¥12,000

活け鮑 ¥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 ¥3,800～

玄米うどん(温・冷) ¥1,800

ご飯セット ¥1,500

(香の物、赤出汁)

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 ¥1,600

白いコーヒーのブランマンジェ ¥1,300

和三盆のパンナコッタ ¥1,100

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