

# 雅

## 先付け二種

翡翠豆腐 車海老 キヤビア 美味出汁 生姜

北寄貝と芹の浸し 山独活 蓮芋 薄揚げ  
五三竹 山椒醤油

## 椀物

相並葛打ち 蓮根餅 隠元 人参 木の芽

## 造り

鮮魚三種

## 凌ぎ

鰻飯蒸し 有馬山椒

## 焼物

目板鰈若狭焼き  
空豆利休揚げ 兼六芋 谷中生姜

## 強肴

相州和牛すき焼き仕立て  
春菊 白美人 椎茸 糸蒟蒻 破竹

## 進肴

毛蟹 蟹味噌金団 白だつ  
法蓮草 椎茸 加減酢ジュレ

## 食事

へぎ蕎麦又は伊勢茶饅飩  
天ぷら  
鱧 稚鮎 アスパラガス ヤングコーン  
つゆ 薬味 雪塩

## 水菓子

抹茶の和三盆パンナコッタ  
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

鮑柔らか煮と芹の浸し 山独活 蓮芋 薄揚げ 山椒醤油

自然薯磯辺揚げ 煎り出汁 山葵

## 椀物

甘鯛と帆立の真丈

丸茄子 人参 浜防風 花柚子

## 造り

鮮魚四種

## 焼物

のど黒塩麴焼き 酢橘

粽寿司 谷中生姜 蓴才酢 兼六芋

## 強肴

松阪牛すき焼き仕立て

春菊 白美人 椎茸 糸蒟蒻 破竹

## 揚物

穴子臯月揚げ 海老真丈 空豆 稚鮎おかき揚げ

ヤングコーン ジャンボ獅子唐

## 進肴

活け牡丹海老 雲丹 白だつ 袱紗胡瓜

キャビア 加減酢ジュレ

## 食事

新生姜と毛蟹の釜炊きご飯

(魚沼産こしひかり使用)

味噌汁 香の物

## 水菓子

抹茶の和三盆パンナコッタ

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

松阪牛のすき焼き仕立て	¥4,000
相州和牛の沢煮仕立て	¥3,500
さがみあやせポークの角煮	¥2,500
鱒の大徳寺焼き	¥2,200

## 珍味、小鉢

活け牡丹海老 雲丹 白だつ加減酢ジュレ	¥3,500
鮑と芹の浸し 山独活 蓮芋 薄揚げ	¥2,500
唐墨大根	¥2,500
毛蟹酢 加減酢ジュレ	¥2,000
このわた	¥2,000
子持ち昆布	¥1,800
汲み上げ湯葉	¥1,500
自然薯の磯部揚げ 煎り出汁 山葵	¥1,200
野菜浸し	¥1,200
黒もずく酢	¥1,200
浜防風と根三津葉の浸し 煎り酒	¥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
初かつお造り		¥3,500
白身薄造り		¥3,500
真子鰯造り		¥3,000
鱧たたき		¥3,000
かんぱち造り		¥2,500
アオリ烏賊造り		¥2,000

## お椀、煮物

のど黒煮付け	¥8,000
目板鰯煮付け	¥4,800
相並の葛叩き 丸茄子のお椀	¥3,000
甘鯛と帆立の真丈のお椀	¥3,000
冷やし茶碗蒸し おろし餡	¥1,000

## 焼き物、揚げ物

のど黒の塩麴焼き		¥4,800
銀鱈西京焼き		¥2,800
大山鶏の塩焼き、又は照り焼き		¥2,800
目板鰯若狭焼き		¥2,500
天麩羅盛り合わせ		¥6,500
野菜天麩羅		¥3,500
鱧のてんぷらと蓮根挟み揚げ		¥3,000
穴子臈月揚げ		¥2,600
花ズッキーニ海老真丈鑄込み揚げ		¥2,000
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～
時しらず釜炊きご飯	¥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	¥1,500
(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
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。