



会席料理長

石田 久雄

神奈川県小田原市出身。実家が料理屋を営んでいたことから幼少より和食調理に触れ、料理人としての将来を思い描いていた。本格的な修行を始めたのは1990年、上野の老舗料亭 韻松亭に勤めだしてからである。その後は都内の有名料理店や高級ホテルで経験を積み、2017年より日本料理 ひのきざかの会席を担当する。

石田は温故知新をモットーに、正統派の日本料理を提供する。国際的に流通が発達し、一年を通して揃う食材が増えるなか、彼はあくまでも国産の素材にこだわり、食材の走り・旬・名残りにあわせたメニューを提供している。食を通じて日本の四季を五感で感じるという、日本料理ならではの経験をゲストに味わっていただくために、日々、食材の探究と調理に情熱を傾けている。

おすすめの一品

泳ぎ鮎炭火焼き

夏の風物詩「鮎」の季節になりました。ひのきざかでは琵琶湖の小鮎を生きたまま仕入れ炭火焼きにします。琵琶湖産の鮎はそのほとんどが川に上らず琵琶湖に留まり生育するためあまり大きくなりません。そのため骨が柔らかく丸ごと召し上がれます。ぜひ他の魚では出せない鮎ならではの香り、苦味をご賞味ください。

パワーフード

金時草のお浸し 糸賀喜

うな重

愛知県産うなぎ（白焼、蒲焼）

肝吸い 香の物

¥8,000

別途、ノンアルコールのパワードリンクを
¥1,800にてご用意しております。

松花堂弁当

先付け

冷やし青茄子
琥珀ジュレ 大根おろし 茗荷

椀物

翡翠葛豆腐
鱧葛打ち 椎茸 人参 実柚子

口取り

車海老芝煮 銀鱈西京焼き 岩もずく酢
白梅貝旨煮 蛸塩煮 う巻玉子 牛乳胡麻豆腐
胡桃利休 近江蒟蒻 枝豆松風
空豆浸し 蓴才酢

お造り

鮮魚二種

温物

鴨つみれ 冬瓜 小芋
絹さや 湯葉餡

揚げ物

帆立磯辺揚げ
万願寺唐辛子鑄込み
旨出汁 レモン 藻塩

食事

玉蜀黍ご飯 あおさ
赤出汁 香の物

水菓子

白いコーヒーのブランマンジェ

¥4,800

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

錦

先付け二種

冷やし青茄子

琥珀ジュレ 大根おろし 茗荷

時不知燻し玄米香煎揚げ

甘長唐辛子 酢橘 藻塩

椀物

鱧葛打ち 江の島真丈

小メロン 梅肉 人参 椎茸 実柚子

お造り

鮮魚三種

焼き物

活け鮎塩焼き

蓼酢 空豆浸し 桃羹和え

温物

鴨つみれ 冬瓜 小芋

絹さや 湯葉餡

食事

三色素麺

豆乳 あおさ 梅

天麩羅

才巻海老 玉蜀黍 アスパラガス 茗荷

藻塩 つゆ 薬味

水菓子

生姜のブランマンジェ 小玉西瓜

¥8,000

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
鮪造り		¥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
出水鱻造り		¥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
鱧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鋳込み	¥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

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らか仕上げ	¥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