

瓢 ひさご 一二、〇〇〇円

先付

モツツアレラチーズ湯葉巻揚げ  
山菜天  
白菜甘酢漬け 小川唐墨  
蛸烏賊土佐煮 菜花辛子漬け  
銀鱈西京焼  
露とさざえ辛子酢味噌和え

お造り

季節のお造り二種盛り

中皿

鮮魚と海老 吟醸ソース焼  
若布 法連草 半兵衛麩

煮物

鰻鰯黄味揚げと聖護院大根  
茄子 しし唐 柚子胡椒餡

進肴

合鴨ロースト  
焼野菜 生姜風味

食事

手打ち蕎麦

水菓子

さくら豆かん  
さくらジエラート

鼓 つづみ 一六、〇〇〇円

先付

モツツアレラチーズ湯葉巻揚げ  
山菜天  
白菜甘酢漬け 小川唐墨  
蛸烏賊土佐煮 菜花辛子漬け  
銀鱈西京焼  
露とさざえ辛子酢味噌和え

お造り

旬の鮮魚

柚子ポン酢ドレッシング掛け  
季節のお造り二種盛り

中皿

鮮魚と海老 吟醸ソース焼  
若布 法連草 半兵衛麩

煮物

鰻鰯黄味揚げと聖護院大根  
茄子 しし唐 柚子胡椒餡

進肴

国産フィレロースト  
焼野菜 ポン酢添え

食事

鮭おぼろちらし寿司  
蛤真薯と三つ葉お吸い物

水菓子

さくら豆かん  
さくらジエラート

月代 つきしろ 二〇、〇〇〇円

前菜

臈月鱈燻製千枚蕨巻  
辛子酢味噌掛け  
合鴨ローストと菜花辛子漬け  
鰻肝湯葉和え  
熟成九絵吟醸ソース焼  
海老団子と山菜

お造り

旬の鮮魚

柚子ポン酢ドレッシング掛け  
季節のお造り二種盛り

焼物

きんき一夜干し

煮物

焼き鰻鰯と茄子一人鍋 豆乳餡  
出汁巻玉子 葱

進肴

国産牛フィレステーキ  
焼野菜 ポン酢添え

食事

鮭おぼろちらし寿司  
浅利と若布のお吸い物

水菓子

あまおう抹茶豆かん  
ミルクジエラート

山吹 やまぶき 二五、〇〇〇円

前菜

臯月鱈燻製千枝蕪卷  
辛子酢味噌掛け  
令鴨ローストと菜花辛子漬け  
鮫肝湯葉和え  
熟成九絵吟醸ソース焼  
海老団子と山菜

お造り

旬の鮮魚  
柚子ポン酢ドレッシング掛け  
季節のお造り二種盛り

焼物

きんき一夜干し

煮物

天然鯛と蛤 和クアパツアア仕立て

進肴

黒毛和牛フィレスステーキ  
焼野菜 ポン酢添え

食事

鮭おぼろちらし寿司  
浅利と若布のお吸い物

水菓子

季節の果物二種盛り合わせ

甘味

塩羊羹

朱 あかり 三〇、〇〇〇円

前菜

白子真薯鉄皮餡 炙り蟹内子  
鮫肝土佐煮と菜花辛子漬け  
鱈燻製と千枝蕪 きんき一夜干し  
ふぐ唐揚げ たららの芽 こごみ  
仙鳳趾牡蠣吟醸ソース焼

お造り

炙りふぐ  
柚子ポン酢ドレッシング掛け  
季節のお造り三種盛り

焼物

蝦夷鮑とずわい蟹香味焼

煮物

天然鯛と蛤和クアパツアア  
豆乳仕立て

進肴

黒毛和牛フィレスステーキ  
焼野菜 ポン酢添え

食事

手打ち蕎麦 温汁  
白魚と芹掻揚

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

塩羊羹

※入荷状況により食材に変更が生じる場合もございます。

※料金に別途サービスク料を加算させていただきます。