

鼓 つづみ 一六、〇〇〇円  
平日昼限定

先付

螢烏賊と帆立南蛮漬け  
トマトジュレ掛け

焼八寸

活け鮎天婦羅

白魚と新茶葉の搔揚げ

鰻黒酢南蛮焼 玉子焼

姫栄螺香草焼 蛸土佐煮 蚕豆蜜煮

翡翠茄子と落とし芋 するむらさき

青森県産サーモン寿司 芽生姜

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜

柚香ドレッシング掛け

季節のお造り一種

強肴

隠岐の島産鮮魚

落花生オイル焼 山椒風味

進肴

国産牛ロースト

焼野菜 ポン酢添え

食事

炙り鰯鯖レモン麴和えと

ぶっかけ稲庭うどん

水菓子

彩り果実とフロマージュブラン

梅ジュレ掛け ミルクジュエラート

月代 つきしろ 二〇、〇〇〇円

先付

螢烏賊と帆立南蛮漬け  
トマトジュレ掛け

焼八寸

活け鮎天婦羅

白魚と新茶葉の搔揚げ

鰻黒酢南蛮焼 玉子焼

姫栄螺香草焼 蛸土佐煮 蚕豆蜜煮

翡翠茄子と落とし芋 するむらさき

青森県産サーモン寿司 芽生姜

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜

柚香ドレッシング掛け

季節のお造り二種

強肴

隠岐の島産鮮魚

落花生オイル焼 山椒風味

進肴

国産牛フィレステーキ

焼野菜 ポン酢添え

食事

炙り鰯鯖レモン麴和えと

ぶっかけ稲庭うどん

水菓子

彩り果実とフロマージュブラン

梅ジュレ掛け ミルクジュエラート

山吹 やまぶき 二五、〇〇〇円

前菜

蓬豆腐と蒸し雲丹 旨出汁

関鯖と新玉葱レモン麴

とり貝とつるむらさきお浸し

炙りホワイトアスパラ生ハム巻

活け鮎天婦羅

石川芋香煎揚げ 万願寺唐辛子

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜

柚香ドレッシング掛け

季節のお造り二種

焼物

車海老と帆立 和風香草焼

煮物

本日の鮮魚と地蛤 スープ仕立て

進肴

黒毛和牛ロースト

焼野菜 ポン酢添え

食事

毛蟹と新生姜炊き込みご飯

赤出汁 香の物

水菓子

季節の果物二種盛り

甘味

塩蒸し羊羹

朱 あかり

三〇、〇〇〇円

前菜

蓬豆腐と生雲丹 旨出汁

関鯖と新玉葱レモン麴

とり貝とつるむらさきお浸し

炙りホワイトアスパラ生ハム巻

活け鮎天婦羅

石川茅香煎揚げ 万願寺唐辛子

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜

柚香ドレッシング掛け

季節のお造り三種

焼物

隠岐の島産岩牡蠣 和風香草殻焼

煮物

本日の鮮魚と地蛤 スープ仕立て

進肴

黒毛和牛フィレステーキ

焼野菜 ポン酢添え

食事

毛蟹と焼白子釜炊きご飯

赤出汁 香の物

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

塩蒸し羊羹

※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料を加算させていただきます。