

鼓 つづみ 一六、〇〇〇円

平日昼限定

先付

炙り鰯と順菜酢の物
モロヘイヤジュレ掛け

前菜

若鮎一夜干し うるか醤油焼

白瓜雷干し 色茗荷

涼味豆腐といくら 旨出汁

矢柄香味揚げ 明日葉天婦羅

青森県産サーモン

ホワイトアスパラ巻

姫栄螺アヒージョとオリーブ串

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜

袖香ドレッシング掛け

季節のお造り一種

焼物

蒸し鮑と鰯 和風香草焼

法蓮草 木野子 玉葱

進肴

国産牛ロースト

焼野菜 ポン酢添え

食事

穴子天婦羅と蕎麦

水菓子

彩り果実 メロンジュレ掛け

ミルクジェラート

月代 つきしろ 二〇、〇〇〇円

先付

炙り鰯と順菜酢の物
モロヘイヤジュレ掛け

前菜

若鮎一夜干し うるか醤油焼

白瓜雷干し 色茗荷

涼味豆腐といくら 旨出汁

矢柄香味揚げ 明日葉天婦羅

青森県産サーモン

ホワイトアスパラ巻

姫栄螺アヒージョとオリーブ串

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜

袖香ドレッシング掛け

季節のお造り二種

焼物

蒸し鮑と鰯 和風香草焼

法蓮草 木野子 玉葱

進肴

国産牛フィレステーキ

焼野菜 ポン酢添え

食事

鰯雑炊

香の物

水菓子

彩り果実 メロンジュレ掛け

ミルクジェラート

山吹 やまぶき 二五、〇〇〇円

前菜

蓬豆腐と蒸し雲母 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

袖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

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

塩蒸し羊羹

天然うなぎ 特別会席 五〇、〇〇〇円

前菜

若鮎一夜干し うるか醤油焼

白瓜雷干し 色茗荷

涼味豆腐といくら 旨出汁

矢柄香味揚げ 明日葉天婦羅

青森県産サーモン

ホワイトアスパラ巻

姫栄螺アヒージョとオリーブ串

焼物

天然うなぎ白焼

温物

天然うなぎ蒲焼と出汁巻

酢の物

蟹と鮑 煮浸し野菜

トマトジュレ掛け

食事

天然鰻井

香の物 肝吸

水菓子

季節の果物二種盛り

※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。