

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

万願寺唐辛子豆腐と海老葛煮
順菜 山葵 旨出汁

天魚燻製と錦糸瓜

蜂蜜橙オイル掛け
蛤香味揚げと玉蜀黍搔揚げ

若鮎小袖寿司 芽生姜

煮物椀

炙り鰯の沢煮仕立て

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜
和風カルパッチョ
季節のお造り二種

焼物

蒸し鮑と賀茂茄子 香味焼
えび鯛昆布ダシ塩焼

進肴

黒毛和牛ロースト
焼野菜 ポン酢添え

食事

女鰯天婦羅と蕎麦

水菓子

季節の果物二種盛り

甘味

水羊羹

朱 あかり 三〇、〇〇〇円

前菜

万願寺唐辛子豆腐と車海老葛煮
順菜 山葵 旨出汁

天魚燻製と錦糸瓜

蜂蜜橙オイル掛け

蛤香味揚げと玉蜀黍搔揚げ

岩鮎小袖寿司 芽生姜

煮物椀

炙り鰹の沢煮仕立て

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜

和風カルパッチョ

季節のお造り三種

焼物

天然鮑と雲丹香味焼 賀茂茄子

えび鯛昆布ダ塩焼

進肴

黒毛和牛フィレステーキ

焼野菜 ポン酢添え

食事

女鰯天婦羅と蕎麦

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

水羊羹

天然うなぎ 特別会席 五〇、〇〇〇円

前菜

岩鮎一夜干し 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。