

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

真蛸とZENB 麺 梅酢和え
大葉 高菜漬け マイクロトマト
太刀魚塩焼 チリ酢掛け
万願寺金平 栄螺とオリーブ串
金花果西京漬け バジルムース
金時草お浸し
炙り鯖棒寿司 芽生姜

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

天然鮎 蓼香草焼

煮物

鰯のオランダ煮と焼胡麻豆腐
丸仕立て 雲吞包み 茗荷の子

進肴

黒毛和牛ロースト
焼野菜 ポン酢添え

食事

車海老搔揚げとせいろ蕎麦

水菓子

季節の果物二種盛り

甘味

わらび餅

朱 あかり

三〇、〇〇〇円

前菜

真蛸とZENB 麵 梅酢和え

大葉 高菜漬け マイクロトマト

太刀魚塩焼 チリ酢掛け

万願寺金平 栄螺とオリーブ串

蕪花果西京漬け バジルムース

金時草お浸し

炙り鯖棒寿司 芽生姜

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

天然鮎 蓼香草焼

煮物

天然鮑と焼胡麻豆腐

丸仕立て 雲吞包み 茗荷の子

進肴

黒毛和牛フィレステーキ

焼野菜 ポン酢添え

食事

車海老掻揚げとせいろ蕎麦

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

わらび餅

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。