

鼓 つづみ 一六、〇〇〇月

平日昼限定

前菜

松茸とつぶ貝 菊花ゼリー掛け
カシューナッツ豆腐 鼈甲餡
秋の実白和え 銀杏松景
鮮魚柚庵焼
青豆薩摩揚げ串打ち 新丸十
炙り鰯鯖寿司 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

煮物

松茸と鰹オランダ煮
柚子胡椒仕立て

進肴

和風ビーフシチュー
たぐり湯菜と松茸

食事

松茸五目ご飯
味噌汁 香の物

水菓子

彩り果実の葡萄ジュレ掛け
フロマージュブラン
ミルクジェラート

月代 つきしろ 二〇、〇〇〇月

前菜

松茸と蒸し鮑 菊花ゼリー掛け
カシューナッツ豆腐 鼈甲餡
秋の実白和え 銀杏松景
鮮魚柚庵焼
青豆薩摩揚げ串打ち 新丸十
炙り鰯鯖寿司 芽生姜

温物

雲丹と生湯菜玉地蒸し
松茸餡掛け

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

煮物

松茸と鰹オランダ煮
柚子胡椒仕立て

進肴

国産牛フィレステーキ
焼野菜 ポン酢添え

食事

松茸搔揚げ天せいろ蕎麦

水菓子

彩り果実の葡萄ジュレ掛け
フロマージュブラン
ミルクジェラート

山吹 やまぶき 二五、〇〇〇月

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 榮螺とオリーブ串
金花果西京漬け バジルムース
金時草お浸し
炙り鰯鯖寿司 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

鰹のオランダ煮と焼胡麻豆腐
丸仕立て 雲吞包み
松茸 茗荷の子

進肴

黒毛和牛ロースト
焼野菜 ポン酢添え

食事

松茸炊込みご飯
お吸い物 香の物

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

松茸 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

松茸搔揚げ天せいろ蕎麦

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

わらび餅

松茸特別会席

五五、〇〇〇円

前菜

松茸と菊菜お浸し

毛蟹とキャビア

松茸と雲丹包み かます袖庵焼

白ばい貝 菊花ゼリー掛け

お碗

鱧と松茸土瓶蒸し

お造り

鮮魚の薄造り 生野菜

和風カルパッチョ

季節のお造り二種

焼物

松茸と伊勢海老石焼

進肴

尾崎牛しゃぶしゃぶと松茸

食事

松茸釜炊きご飯

赤出汁 香の物

又は 松茸搔揚げ天せいろ蕎麦

又は 熟成うどん

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

葛切り

※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。