

天然うなぎ 特別会席  
五〇、〇〇〇円

前菜

毛蟹酢ゼリーとキャビア

若鮎柔煮黒炭パン粉揚げ

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

天然うなぎ南蛮漬け

食事

天然鰻井

香の物 肝吸

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

豆かん

月代 つきしろ 二〇、〇〇〇円

前菜

若鮎梅煮竹炭パン粉揚げ

姫さざえ土佐煮

枝豆入り薩摩揚げ 小芋絹かつぎ

エシヤレット生ハム巻

むき蟹 トマトジュレ掛け

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

焼物

蒸し鮑と白海老 和風香草焼

煮物

苴子落花生油焼 柚子胡椒仕立て

進肴

国産牛ロースト

焼野菜 ポン酢添え

食事

焼鱒炊き込みご飯 花山椒

浅利と三つ葉お吸い物 香の物

デザート

桃と柚子蜜煮 蜂蜜ジュレ

ほうじ茶アイスクリーム

山吹 やまぶき 二五、〇〇〇円

先付

毛蟹酢ゼリーとキャビア

若鮎柔煮黒炭パン粉揚げ

蒸し鮑土佐煮

お造り

鮮魚の薄造り

柚子ポン酢ドレッシング掛け

漬けさざし 鮪

焼物

蓮根黒酢漬け

山葵菜卸し和え

煮物

鱧身揚げ 柚子胡椒仕立て

進肴

黒毛和牛フィレステーキ

和風仕立て 焼野菜 ポン酢添え

食事

伝助穴子と新生姜炊き込み御飯

大浅利のお吸い物 味噌風味

水菓子

季節の果物二種盛り

甘味

羊羹

朱 あかり 三〇、〇〇〇円

先付 炙り岩牡蠣酢ゼリーとキャビア

若鮎柔煮黒炭パン粉揚げ  
蒸し鮑土佐煮

お造り

鮮魚の薄造り

柚子ポン酢ドレッシング掛け

漬けさごし 鮪 槍烏賊雲丹和え

浅葱 生野菜 山葵

焼物

西京焼

蓮根黒酢漬け 山葵菜卸し和え

煮物

鱧黄身揚げ 柚子胡椒仕立て

野菜煮浸し

進肴

黒毛和牛フィレステーキ

和風仕立て

焼野菜 ポン酢添え

食事

伝助穴子と新生姜炊込み御飯

大浅利のお吸い物味噌風味

香の物

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

羊羹

鼓 つづみ 一六、〇〇〇円

平日昼限定

前菜

若鮎梅煮竹炭パン粉揚げ

姫さざえ土佐煮

枝豆入り薩摩揚げ 小芋絹かつぎ

エシヤレット生ハム巻

むき蟹 トマトジュレ掛け

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜

柚香ドレッシング掛け

季節のお造り一種

焼物

蒸し鮑と白海老 和風香草焼

煮物

苺子落花生油焼 柚子胡椒仕立て

進肴

合鴨ロースト 生姜風味

食事

炙りメダカと稲庭うどん

檸檬風味

デザート

桃と柚子蜜煮 蜂蜜ジュレ

ほうじ茶アイスクリーム

※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。