

天然うなぎ 特別会席

五〇、〇〇〇円

※八月下旬まで

前菜

毛蟹酢ゼリーとキャビア

岩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

岩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

茭子落花生油焼 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

焼鰯炊き込みご飯 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

鮎柔煮蓼焼

姫さざえ土佐煮 谷中生姜

白海老唐揚げ 鰯酒盗和え

焼穴子と風香草焼 白瓜サーモン

お造り

鮮魚の薄造り 和風カルパッチョ

炙り鰹と干草 勘八

浅葱 生野菜 山葵

焼物

伊勢海老と蒸し鮑 雲丹味噌焼

煮物

蓮根豆腐と羽田十草揚げ

柚子胡椒仕立て

進肴

黒毛和牛フィレステーキ

焼野菜 ポン酢添え

食事

焼鰯炊き込みご飯 実山椒

浅利のお吸い物 味噌風味 香の物

水菓子

季節の果物二種盛り

甘味

水羊羹とタピオカ

朱 あかり

三〇、〇〇〇円

先付

鮎柔煮蓼焼

姫さざえ土佐煮 谷中生姜

白海老唐揚げ 鮪酒盗和え

焼穴子和風香草焼 白瓜サーモン

お造り

鮮魚の薄造り 和風カルパッチョ

炙り鰹と千草 勘八 漬けのど黒

浅葱 生野菜 山葵

焼物

伊勢海老と天然蒸し鮑 雲丹味噌焼

煮物

蓮根豆腐と羽田十草揚げ

柚子胡椒仕立て

進肴

黒毛和牛フィレステーキ

焼野菜 ポン酢添え

食事

手打ち蕎麦と掻き揚げ

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

水羊羹とタピオカ

鼓

つづみ

平日昼限定

一六、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

季節のお造り一種

焼物

蒸し鮑と白海老 和風香草焼

煮物

筍子落花生油焼 柚子胡椒仕立て

進肴

合鴨ロースト 生姜風味

食事

炙り鰹と稲庭うどん

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。