

松茸特別会席 五五、〇〇〇円

※十一月中旬まで

前菜

松茸と春菊お浸し 子持ち鮎煮浸し
松茸と白海老金ぶら
天然蒸し鮑 銀杏松葉
鰯 菊花酢ゼリ

お碗

鰯と松茸 土瓶蒸し
蛤 三つ葉 かぼす

お造り

旬の炙り鮮魚薄造り
和風カルパッチョ 生野菜
天然鮪とろ 煽り烏賊

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

松茸ご飯釜出し 赤出汁 香の物
又は
松茸掻き揚げ天 手打ち蕎麦

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

水羊羹とタピオカ

月代 つきしろ 二〇、〇〇〇円

前菜

松茸と春菊お浸し
甘長唐辛子豆腐と白海老
うなぎ山椒煮 芽生姜
蛸唐揚げ 銀杏松葉
パテ・ド・カンパーニュと
胡瓜甘酢漬け

お造り

鮮魚の薄造り 和風カルパッチョ風
季節のお造り二種

焼物

鰯と帆立雲丹味噌焼とアスパラ

煮物

羽太黄身揚げ 柚子胡椒仕立て

進肴

国産牛フィレロースト
焼野菜 ポン酢添え

食事

松茸掻き揚げ天 手打ち蕎麦

デザート

旬の果物クープ仕立て 葡萄ジュレ
ミルクジェラート

山吹 やまぶき 二五、〇〇〇円

先付

豆乳玉地蒸し 美味出汁ジュレ
雲丹 順菜 つる紫

小前菜

鮎うるか 和え
白海老唐揚げ 銀杏松葉
穴子南蛮漬け
松茸と菊菜お浸し

温物

名残鰯と松茸土瓶蒸し

お造り

鮮魚の薄造り 和風カルパッチョ
炙り鰹と干草 槍烏賊
浅葱 生野菜 山葵

焼物

鰯山椒味噌焼
大蛤と焼松茸 谷中生姜

進肴

黒毛和牛フィレステーキ
焼野菜 ポン酢添え

食事

手打ち蕎麦と松茸かき揚げ

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

先付 豆乳玉地蒸し 美味出汁ジュレ
雲丹 順菜 つる紫

小前菜

鮎うるか 和え 銀杏松葉
白海老 唐揚げ
穴子 南蛮漬け
松茸と菊菜 お浸し

温物

名残鱧と国産松茸土瓶蒸し

お造り

鮮魚の薄造り 和風カルパッチョ
天然鮪 炙り鰹と千草 槍烏賊
浅葱 生野菜 山葵

焼物

山椒味噌焼
天然蒸し鮑と焼松茸 谷中生姜

進肴

黒毛和牛フィレステーキ
焼野菜 ポン酢添え

食事

手打ち蕎麦と松茸かき揚げ

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

わらび餅

鼓 つづみ 一六、〇〇〇円

平日昼限定

前菜

松茸と春菊お浸し
甘長唐辛子豆腐と白海老
うなぎ山椒煮 芽生姜
蛸唐揚げ 銀杏松葉
パテ・ド・カンパーニュと
胡瓜甘酢漬け

お造り

鮮魚の薄造り 和風カルパッチョ風
戻り鰹のお造り

焼物

鰯と帆立雲丹味噌焼とアスパラ

煮物

羽太黄身揚げ 柚子胡椒仕立て

進肴

和風ビーフシチュー
温野菜 山葵

食事

松茸五目炊き込みご飯
赤出汁 香の物

デザート

旬の果物クープ仕立て 葡萄ジュレ
ミルクジェラート

※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。