

ふぐ特別会席 五〇、〇〇〇円

前菜

ふぐ南蛮漬け かぼす味噌掛け

菜花辛子浸し

毛蟹の雲丹和えとキャビア

ふぐ南蛮焼

黒毛和牛ロースト 麴ソース

お造り

炙りふぐの薄造り

焼物

ふぐ焼白子 石焼

揚げ物

ふぐ唐揚げ

進肴

ふぐ鍋

食事

ふぐ雑炊

水菓子

季節の果物三種

甘味

葛餅ゼリー

月代 つきしろ 二〇、〇〇〇円

前菜

鰯肝醤油蒸し 茗芽と庄内浅葱

帆立南蛮漬け かぼす味噌と

菜花辛子漬け

鰻一夜干しと玉子焼

紅茶鴨とオリブ串打ち

柿菊花膾

温物

蓮根豆腐と山菜天 蟹餡掛け

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

焼物

車海老と隠岐の島産鮮魚ロースト

香味焼

進肴

国産牛フィレステーキ

焼野菜 ポン酢添え

食事

ふぐ雑炊

香の物

水菓子

彩り果実とフロマージュブラン

苺ジュレ掛け ミルクジェラート

山吹 やまぶき 二五、〇〇〇円

前菜

ふぐ唐揚げと山菜天

キャビアとサーモンのカナッペ

自家製唐寿美大根

真名鯉味噌袖庵焼 銀杏松葉

竹の子木の芽味噌焼 菜花辛子浸し

お造り

炙りふぐ薄造り ポン酢添え

季節のお造り二種

焼物

蒸し鮑とずわい蟹 香味焼

煮物

伊勢海老葛煮と聖護院大根

柚子胡椒仕立て

進肴

黒毛和牛ロースト

焼野菜 ポン酢添え

食事

ふぐ釜炊き御飯と焼白子

赤出汁 香の物

水菓子

季節の果物二種盛り

甘味

塩蒸し羊羹

朱 あかり

三〇、〇〇〇月

前菜

ふぐ唐揚げと山菜天
キャビアとサーモンのカナッペ
自家製唐寿美大根
真名鯉味噌袖庵焼 銀杏松葉
竹の子木の芽味噌焼 菜花辛子浸し

お造り

炙りふぐ薄造り ポン酢添え
季節のお造り三種

焼物

天然蒸し鮑と毛蟹 香味焼

煮物

伊勢海老葛煮と聖護院大根
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

ふぐ粥と焼白子 鱈鰯
香の物

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

塩蒸し羊羹

鼓

つづみ 一六、〇〇〇月
平日昼限定

前菜

鰯肝醤油蒸し 茗芽と庄内浅葱
帆立南蛮漬けかぼす味噌と
菜花辛子漬け
鰻一夜干しと玉子焼
紅茶鴨とオリーブ串打ち
柿菊花膳

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

海老と隠岐の島産鮮魚ロースト
香味焼

進肴

国産牛フィレロースト
焼野菜 ポン酢添え

食事

ふぐ雑炊
香の物

水菓子

彩り果実とフロマージュブラン
苺ジュレ掛け 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。