

月代 つきしろ 二〇、〇〇〇円

先付

帆立南蛮漬けと螢烏賊  
トマトジュレ掛け

前菜

姫栄螺香卓焼 燕生姜 神楽南蛮味噌  
茄子瑠璃煮 自然薯掛け  
くまもと油揚げ 葱 生姜  
熟成青森鮭ばつてら寿司

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜  
袖香ドレッシング掛け  
季節のお造り二種

中皿

活け鮎天婦羅 白魚と三つ葉搔揚げ  
地蛤とヤングコーン 吟醸香味焼

温物

ホワイトアスパラと青豆豆腐  
生湯葉と毛蟹餡掛け

進肴

国産牛ロースト  
焼野菜 ポン酢添え

食事

炙りしめ鯖レモン麴和えと  
ぶっかけ熟成うどん

デザート

彩り果実とフロマージュブラン  
メロンジュレ  
八丈島ジャージーミルクジュエリート

山吹 やまぶき 二五、〇〇〇円

前菜

海老湯霜と水茄子  
ビーツドレッシング  
隠岐の島産鮮魚 香味揚げ 四方竹  
きびなご ルッコラ胡麻浸し

お造り

炙り鱧  
胡瓜 赤卸し 煎り酒  
鯛そぎ造りと墨烏賊  
花山葵 茗荷 美味出汁

焼物

活け稚鮎 炭火焼  
ホワイトアスパラ 蓼酢

煮物

大蛤と毛蟹鑄込み饅頭  
茗荷 ちらし木の芽

進肴

黒毛和牛フィレロースト 花山椒風味  
石川芋 ヤングコーン 土佐酢

食事

伊佐木と青豆炊込み御飯  
赤出汁 香の物

水菓子

季節の果物二種盛り

甘味

蓮根餅  
きな粉

朱 あかり 三〇、〇〇〇円

先付

雲丹殻盛り 出汁ジュレ掛け  
豆乳豆腐 叩きモロヘイヤ 花穂

前菜

海老湯霜と水茄子  
ビーツドレッシング  
隠岐の島産鮮魚 香味揚げ 四方竹  
きびなご ルッコラ胡麻浸し

お造り

天然本鮪  
炙り鱧  
胡瓜 赤卸し 煎り酒  
鯛そぎ造りと墨烏賊  
花山葵 茗荷 美味出汁

焼物

活け稚鮎 炭火焼  
ホワイトアスパラ 蓼酢

煮物

大蛤と毛蟹鑄込み饅頭  
茗荷 ちらし木の芽

進肴

黒毛和牛フィレストーク 炭火焼  
石川芋 ヤングコーン 土佐酢

食事

自家製細打ち熟成うどん  
白海老搔き揚げ

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

蓮根餅  
きな粉

鼓 つづみ 一六、〇〇〇円

（平日昼限定）

先付

帆立南蛮漬けと蛸烏賊

トマトジュレ掛け

前菜

姫栄螺香草焼 燕生姜 神楽南蛮味噌

茄子瑠璃煮 自然薯掛け

国産牛ロースト 麴ソース

熟成青森鮭ばつてら寿司

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜

袖香ドレッシング掛け

季節のお造り一種

温物

ホワイトアスパラと青豆豆腐

生湯葉と三つ葉餡掛け

強肴

活け鮎天婦羅 白魚と三つ葉搔揚げ

地蛤とヤングコーン 吟醸香味焼

食事

炙りしめ鯖レモン麴和えと

ぶっかけ熟成うどん

デザート

彩り果実とフロマージュブラン

メロンジュレ

八丈島ジャージーミルクジェラート

※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。