

会席「萩」 お一人様 ¥6,000

M E N U

- 《先付》茸と長芋のイクラ掛け 糸瓜 三つ葉
- 《椀物》じゃが芋のすり流し アスパラ 雲丹
- 《造り》本日の鮮魚3種盛り
- 《煮物》穴子と茄子の湯葉餡かけ 白髪葱
- 《焼物》師の蚕豆焼き
- 《揚物》鱧天婦羅 野菜3種 薬味 天出汁
- 《食事》季節の炊き込み御飯 漬物 赤出汁
- 《水物》アイスクリームまたは果物



会席「撫子」 お一人様 ¥8,000

M E N U

- 《先付》湯葉とくらげの白和え 胡桃
- 《椀物》清水仕立て 季節の真丈
- 《造り》本日の鮮魚3種盛り
- 《煮物》冬瓜と白焼き鰻の丸仕立て
- 《焼物》太刀魚真砂焼き はじかみ 糸瓜お浸し
- 《合肴》スモークサーモン砵巻き 辛し酢味噌
- 《強肴》鱧難波揚げ 野菜 叩き木の芽 薬味 天出汁
- 《食事》季節の炊き込み御飯 漬物赤出汁
- 《水物》アイスクリームまたは果物

会席「桔梗」 お一人様 ¥10,000

M E N U

- 《先付》きのこと菊菜のお浸し
 - 《椀物》土瓶蒸し
 - 《造り》本日の鮮魚3種盛り
 - 《煮物》平目と野菜の鱧鱈餡かけ 冬瓜 茸
 - 《焼物》伊佐木雲丹焼き はじかみ 連芋の手毬寿司
 - 《合肴》蕁菜と鱧の酢の物
 - 《強肴》黒毛和牛 パラ肉の陶板焼き
 - 《食事》松茸の釜飯 漬物 赤出汁
 - 《水物》アイスクリームまたは果物
- ※9月は内容を一部変更致します

