

すいれん
会席「睡蓮」 お一人様 ¥8,000

M E N U

- 《先 付》季節の葛豆腐 蓴菜 旨出汁ジュレ
- 《椀 物》清水仕立て 季節の真丈
- 《造 里》本日の鮮魚3種盛り
- 《煮 物》丸茄子の揚げ出し 海老 青唐
- 《焼 物》鰻蒲焼 はじかみ 白瓜雷干し
- 《蒸 物》冷製茶碗蒸し 炙り鰻 鰻子餡 梅肉
- 《揚 物》鮎香り揚げ 野菜 蓼 塩 レモン
- 《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



※写真はイメージです



※写真はイメージです

会席「百合」 お一人様 ¥10,000

M E N U

- 《先 付》蝦夷鮑の霰酢掛け 茗荷 蛇腹胡瓜
- 《椀 物》清水仕立て 牡丹鰻 酢立 梅肉 芋茎
- 《造 里》本日の鮮魚3種盛り
- 《煮 物》鰻黄味煮 季節の野菜
- 《焼 物》丸茄子田楽 鱸塩焼き はじかみ 蓴菜酢
- 《合 肴》和牛冷しゃぶ ポン酢マスタード ヤングコーン
- 《強 肴》鰻鍋 玉葱
- 《食 事》いくら御飯 針茗荷 赤出汁
- 《水 物》アイスクリームまたは果物