

会席コース「椿」

お一人様 ¥8,000

M E N U

- 《先 付》季節の葛豆腐
- 《椀 物》清水仕立て 季節の真丈
- 《造 里》季節の鮮魚三種
- 《煮 物》蕪蒸し 銀杏 百合根 木耳 三つ葉 蟹餡
- 《焼 物》アブラカレイ西京焼き はじかみ
- 《合 肴》茶碗蒸し 鱈白子 ポン酢餡 粒マスタード
- 《強 肴》牛頬肉の煮込み
- 《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



※料金にはサービス料・消費税が含まれております。※メニューに特別な記載がない限り、国産米を使用しております。※仕入れ状況によりメニュー内容を一部変更する場合がございます。

会席「山茶花」

お一人様 ¥6,000

MENU

- 《先付》つぶ貝 ウルイ 若芽 酢味噌
- 《椀物》清水仕立て 季節の真丈
- 《造り》本日の鮮魚3種
- 《煮物》鱈の卸し煮 牛蒡 麩 青味
- 《焼物》アンコウ柚庵焼き 菜の花昆布 是じかみ
- 《揚物》蟹の搔き揚げ 葉味 天出汁
- 《食事》季節の炊き込み御飯 香の物 赤出汁
- 《水物》アイスクリームまたは果物盛り合せ



※写真はイメージです



※写真はイメージです

会席「牡丹」

お一人様 ¥10,000

MENU

- 《先付》季節の葛豆腐
- 《椀物》土瓶蒸し 蛤 独活 三つ葉 麩 酢立
- 《造り》季節の鮮魚三種
- 《煮物》蒸し鮑と蕪 木の葉南瓜 青味
- 《焼物》鴨ロース山椒焼き 白髪葱 クレソン ロマネスコ酢取
- 《合肴》河豚白子茶碗蒸し 銀餡掛け 梅肉
- 《強肴》小鍋 てっちり
- 《食事》季節の炊き込み御飯 漬物 赤出汁
※クリスマス期間中(スモークサーモンとアボガドの冷やし饅頭)
- 《水物》アイスクリームまたは果物