

▼三五〇〇円

先附

温玉養老豆腐
いくら 振柚子 セルフイユ

籠

本日の旬菜
御造里盛り合わせ 二種
烏賊とびこ和え
蓮根挟み揚げ
世良アスパラと帆立胡麻酢掛け
蛤の玉メ

焼物

芸北高原豚辛子パン粉焼
季節の野菜を添えて

食事

釜炊きじゃこ御飯
御香物 赤出汁

甘味

自家製ティラミス

▼五〇〇〇円

前菜

生ハムとカマンベールチーズ挟み揚げ
温玉養老豆腐 烏賊とびこ和え
苦瓜牛肉味噌炒め ミニオクラ山椒和え
玉子カステラ 助子旨煮 鰻小袖寿司

吸物

玉蜀黍豆腐
鯛葛打ち 梅肉 新蓴菜 柚子 隠元

造里

本日鮮魚盛り合わせ あしらい一式

煮物

牛舌柔煮 新牛蒡 小芋
南京 人参 スナツプ豆

冷物

瀬戸内穴子野菜仕立て
夏野菜 振柚子 ジュレ掛け

食事

新牛蒡と牛有馬煮御飯
御香物 赤出汁

甘味

自家製ティラミス

▼八〇〇〇円

先八寸

玉子カステラ 苦瓜牛肉味噌炒め
ミニオクラ山椒和え 助子旨煮
温玉養老豆腐 烏賊とびこ和え
新蓮根梅鯉和え 鱧月冠

吸物

枝豆饅頭 いさぎ葛打ち
梅肉 新蓴菜 柚子 隠元

造里

本日鮮魚盛り合わせ
あしらい一式

焼物

牛フィレ肉 葱ソース
季節の野菜を添えて

煮物

甘鯛道明寺蒸し
九条葱 帆立あられ揚げ 針柚子

酢物

鰻割ポン酢ジュレ掛け
刻み野菜 胡麻 穂紫蘇

食事

牛有馬煮と牛蒡の焚き込み御飯

甘味

自家製ティラミス

▼一〇〇〇〇円

前菜

トマト蜜煮 牛舌旨煮 鱧月冠
ミニオクラ山椒和え 烏賊とびこ和え
新蓮根梅鯉和え 鱈西京焼き
生ハムとカマンベールチーズ挟み揚げ

吸物

鮎丸仕立て かもじ葱
焼茄子 揖保乃糸 錦紙玉子 梅肉 生姜

造里

本日鮮魚盛り合わせ あしらい一式

焼物

和牛フィレ肉 大葉ソース
季節の野菜を添えて

箸休め

温玉養老豆腐 サーモンルイベ
いくら セルフイ湯

揚物

皮付きヤングコーン薄衣揚げ ひげ
新牛蒡 新九十 天出し 汐

酢物

鰻割ポン酢ジュレ掛け
刻み野菜 穂紫蘇 胡麻

食事

真鯛と新生姜の御飯
御香物 赤出汁

甘味

自家製ティラミス