《水無月》　　土日祝日（昼・夜）

▼八八〇〇円

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
新蓮根梅鰹和え　鱧月冠

造里
本日鮮魚盛り合わせ
あしらい一式

吸物
枝豆饅頭　いさぎ葛打ち
梅肉　新蓴菜　柚子　隠元

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

▼一二〇〇〇円

前菜
世良アスパラと蒸鮑胡麻酢和え
新蓮根梅鰹和え　烏賊とびこ和え
養老豆腐　トマト蜜煮　牛舌柔煮
生ハムとカマンベールチーズ挟み揚げ
助子旨煮　ミニオクラ山椒和え

造里
本日の鮮魚盛り合わせ　あしらい一式

吸物
鱧葛打ち　牛蒡　饅頭
新蓴菜　隠元　柚子　梅肉

肉料理
和牛フィレ肉　大葉ソース
季節の野菜を添えて

蒸物
甘鯛道明寺蒸し
九条葱　帆立あられ揚げ　針柚子

強肴
鮪寿司芥子ソース　温泉玉子

煮物
加茂茄子治部煮　鴨肉　小芋
椎茸　人参　法蓮草

食事
鱧照り焼きと玉蜀黍の御飯

甘味
自家製ティラミス

▼一五〇〇〇円

前菜
世良アスパラと蒸鮑胡麻酢和え
新蓮根梅鰹和え　烏賊とびこ和え
養老豆腐　トマト蜜煮　牛舌柔煮
生ハムとカマンベールチーズ挟み揚げ
助子旨煮　ミニオクラ山椒和え

造里
本日の鮮魚盛り合わせ　あしらい一式

吸物
葵仕立て
鱧葛茶巾　新蓴菜　梅肉　穂紫蘇

焼物
鰻蒲焼き
イタリア産ピエモンテの
黒トリュフを削って

冷物
養老豆腐　キャビア　美味出し
サーモンルイベ　セルフィユ

肉料理
広島牛サーロイン　山葵　酢橘　天然塩

酢物
白バイ貝　土佐酢ジュレ掛け
蛇腹胡瓜　絹さや　針柚子

煮物
焼目のどぐろ煮付け
人参　絹さや　針柚子

食事
鮑　雲丹　鮑　いくら　帆立の贅沢御飯

甘味
自家製ティラミス