

▼六〇〇〇円

前菜

素麺瓜とゴーヤのお浸し 玉蜀黍と枝豆饅頭
白身昆布ベ小袖寿司 ホワイトアスパラ豆腐
シャインマスカット白和え 蛸柔煮
チーズ玉子蒸し

吸物

伊佐木葛打ち 枝豆饅頭 筒牛蒡
梅肉 青梗菜 柚子

造里

本日鮮魚盛り合わせ あしらい一式

煮物

牛舌すき焼き風仕立て
椎茸 白滝 牛蒡 温玉 焼豆腐

冷物

瀬戸内穴子と夏野菜 トマトジュレ掛け
胡瓜 長芋 玉蜀黍 いくら

食事

大羽鯛と白舞茸の釜焚き御飯
五色薬味 御香物 赤出汁

甘味

自家製ティラミス

▼八〇〇〇円

前菜

無花果もずく酢 玉蜀黍と枝豆饅頭
白身昆布ベ小袖寿司 蛸柔煮
ホワイトアスパラガス豆腐
シャインマスカット白和え
チーズ玉子蒸し

吸物

焼胡麻豆腐 鱧葛打ち
筒牛蒡 梅肉 柚子 青梗菜

造里

本日鮮魚盛り合わせ あしらい一式

焼物

牛フィレ肉 牛蒡ソース
季節の野菜を添えて

煮物

冬瓜鰻包み友汁餡掛け 生姜

冷物

金目鯛焼霜 金時草 加賀太胡瓜
吸酢ジュレ

食事

牛時雨と牛蒡の釜焚き御飯
御香物 赤出汁

甘味

自家製ティラミス

▼一〇〇〇〇円

前菜

無花果もずく酢 玉蜀黍と枝豆饅頭
白身昆布ベ小袖寿司 蛸柔煮
ホワイトアスパラガス豆腐
シャインマスカット白和え
チーズ玉子蒸し

吸物

鱧葛打ち 玉蜀黍饅頭
蓴菜 冬瓜 筒牛蒡 柚子

造里

本日鮮魚盛り合わせ あしらい一式

焼物

牛フィレ肉 大葉ソース
季節の野菜を添え

煮物

冬瓜鰻包み友汁餡掛け 生姜

強肴

フオアグラ茶碗蒸し 鱧甲餡掛け

冷物

金目鯛焼霜 金時草 加賀太胡瓜
吸酢ジュレ

食事

大羽鯛炊込み御飯
御香物 赤出汁

甘味

自家製ティラミス

▼一二〇〇〇円

前菜

無花果もずく酢 鱧の子煮凝り
鮑柔煮肝ソース掛け
鰻蒲焼肴トリユフ添え
白身昆布ベ小袖寿司
車海老芝煮 美味出汁シート

吸物

鱧葛打ち 玉蜀黍饅頭
蓴菜 冬瓜 筒牛蒡 柚子

造里

本日の鮮魚盛り合わせ あしらい一式

焼物

真魚鰹味噌幽庵焼
和牛フィレ肉 大葉ソース

煮物

焼胡麻豆腐 鱧鱈 鱧甲餡掛け
山葵 芽葱

合肴

すっぽん茶碗蒸し

酢物

毛蟹と二種のトマトジュレ
黄味芥子 キャビア セルフイーユ

食事

金目鯛といくら御飯
御香物 赤出汁

甘味

自家製ティラミス