

《陸月》平日 夜

▼八〇〇〇円

前菜

しろなと黄ニラのお浸し 数の子醤油漬け
雲子ポン酢 鶏松風 甘鯛おかき揚げ しし唐
焼魚 黒豆松葉串 酢取り茗荷 長芋昆布巻き
フォアグラ茶碗蒸し

椀物

甘鯛かぶら蒸し 薄葛仕立て
甘鯛 木耳 三つ葉 銀杏 人参 柚子

造里

鮮魚4種盛り合わせ あしらい一式

焼物

国産フィレ肉グリル 季節野菜添え
牛蒡とバルサミコース

煮物

鰯と丸大根酒粕煮 青味 人参 木の芽

酢の物

平貝とリーキ 酢味噌掛け

食事

蟹釜炊き御飯 赤出汁 香の物

甘味

自家製ティラミス

▼ 一 一 〇 〇 〇 円

造里八寸

しろなと黄ニラのお浸し 数の子醤油漬

雲子ポン酢 小袖寿司 甘鯛おかし揚げ しし唐

焼魚 黒豆松葉串 酢取り茗荷 唐墨大根

鮮魚5種盛り合わせ あしらひ

平目 中トロ 鱭 牡丹海老 烏賊

椀物

クエ蕪蒸し 薄葛仕立て

クエ 木耳 三つ葉 人参 柚子

焼物

キンキ雲丹焼 花蓮根 牛蒡胡麻酢和え

広島牛サーロイン味噌漬 慈姑香煎掛け 季節野菜添え

温物

フオアグラ茶碗蒸し 鱻鰯掛 露生姜

煮物

のどぐろと丸大根酒粕煮 絹さや 人参 木の芽

酢の物

平貝とリーキ 酢味噌掛け

食事

天鰯釜炊き御飯 赤出汁 香の物

甘味

自家製ティラミス

▼一四〇〇〇円

前菜

しろなと黄ニラのお浸し 数の子醤油漬

雲子ポン酢（鮪時雨煮） 小袖寿司 甘鯛おかき揚げ しし唐

焼魚 黒豆松葉串 酢取り茗荷 唐墨大根

フオアグラ茶碗蒸し 鱧鱈餡掛け

椀物

クエ蕪蒸し（もしくは河豚蕪蒸し） 薄葛仕立て

クエ 木耳 三つ葉 人参 柚子

造里

河豚薄造里 鮮魚盛り合わせ

中トロ 牡丹海老 鱈 あしらい一式

焼物

鮮魚の雲丹焼 花蓮根 牛蒡胡麻酢和え

広島牛サーロイン味噌漬 慈姑香煎掛け 季節野菜添え

煮物

のどぐろと丸大根酒粕煮 絹さや 人参 木の芽

酢の物

蒸鮑とリーキ 肝ポン酢掛け（もしくは河豚白子ポン酢）

食事

海鮮釜炊き御飯 北海雲丹 イクラ 蟹

赤出汁 香の物

甘味

自家製ティラミス