

▼六六〇〇円

造里八寸 金時草お浸し マスカルポーネ豆腐
 川海老 焼魚
 湯葉もろこし揚げ 酢取り茗荷 棒寿司
 鱧湯引き 梅肉醬油 あしらい一式前菜

椀物 枝豆すり流し 玉子豆腐
 水玉野菜 順才 柚子

主菜 国産牛フィレ肉味噌漬け
 季節野菜 温玉 雲丹

煮物 冬瓜蟹餡掛け 青柚子

食事 鮎釜炊き御飯 香味野菜
 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼八八〇〇円

造里八寸 金時草お浸し マスカルポーネ豆腐
 川海老 焼魚 湯葉もろこし揚げ
 酢取り茗荷 棒寿司
 鱧湯引き 梅肉醬油 あしらい一式

椀物 焼かます 沢煮椀 人参 牛蒡
 独活 絹さや 酢橘

焼物 岐阜県産鮎塩焼き 青竹コンロ盛り
 鮎蓼酢 丸十 始神

煮物 冬瓜蟹餡掛け 青柚子

酢の物 黒毛和牛しゃぶしゃぶベサラダ仕立て
 腐乳ドレッシング

揚物 おこげ唐揚げ 青唐 レモン

食事 穴子釜炊き御飯 香味野菜
 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼一〇〇〇円

先付 マスカルポーネ豆腐 山葵

雲丹 糸花かつを

椀物 鱧沢煮椀 人参 牛蒡

独活 絹さや 酢橘

造里 瀬戸内天然鯛 中トロ

太刀魚 牡丹海老

焼物 国産牛フィレ肉味噌漬け

季節野菜 温玉 雲丹

煮物 冬瓜鱸鱈餡掛け 青柚子

酢の物 焼き茄子と糸瓜酢浸し 蟹 キャビア

揚物 おこぜ唐揚げ 青唐 レモン

食事 穴子釜炊き御飯 香味野菜

香の物 赤出汁

水菓子 自家製ティラミス

▼一三二〇〇円

造里八寸 金時草お浸し マスカルポーネ豆腐

川海老 焼魚 棒寿司

湯葉もろこし揚げ 酢取り茗荷

瀬戸内天然鯛 中トロ 車海老
あしらい一式

椀物 鱧葛打ち沢煮仕立て 酢橘

焼物 岐阜県産鮎塩焼き竹コンロ盛り

鮎蓼酢 丸十 始神

煮物 夏野菜炊合せ 友地ジュレ

冬瓜 里芋 蛸 南瓜 人参 柚子

強肴 黒毛和牛フィレ味噌漬け

季節野菜 雲丹 温玉

酢の物 焼茄子と糸瓜酢浸し 毛蟹 キャビア

食事 鮑釜炊き御飯 肝ポン酢を掛けて

赤出汁 香の物

甘味 自家製ティラミス

▼一五四〇〇円

前菜

金時草お浸し マスカルポーネ豆腐
炙り帆立マンゴー黄身酢掛け 棒寿司
白ずいき胡麻クリーム 鬼灯トマト
焼魚 棒寿司 湯葉もろこし揚げ
川海老唐揚げ 酢取り茗荷

椀物

丸吸い すっぽん 露生姜 青味

造り

鯛薄造り 中トロ 車海老
薬味 あしらい

焼物

岐阜県産鮎塩焼き竹コンロ盛り
鮎蓼酢 丸十 始神

煮物

夏野菜炊合せ 友地ジュレ
冬瓜 里芋 蛸 南瓜 人参 柚子

強肴

広島牛フィレ味噌漬け
季節野菜 フォアグラ トリュフ

酢の物

焼茄子と糸瓜酢浸し 毛蟹 キヤビア

食事

鱧釜炊き御飯 赤出汁 香の物

甘味

自家製ティラミス