

《皐月・水無月》 平日 夜

▼八八〇〇円 税込

造里 マスカルポーネ豆腐 豆苗煮浸し  
八寸 鱈西京焼き 茗荷 数の子パン粉揚げ  
空豆翡翠煮 小袖寿司 燻鴨ロース  
鮮魚三種盛り

椀物 帆立真丈 若布すり流し

焼物 黒毛和牛炭火焼き 白瓜 ラレシ

煮物 蛸と季節野菜炊合せ

酢の物 鯉叩き 塩ポンジュレ 香味野菜

食事 煮穴子炊込み御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼一一〇〇〇円 税込

先付け マスカルポーネ豆腐 雲丹 山葵  
椀物 鮎魚女葛打ち 若布摺り流し  
順才 木の芽

造里 鮮魚四種盛り合わせ あしらひ

焼物 黒毛和牛炭火焼き  
山葵 トリュフ塩 酢橘

煮物 眼張の煮付け  
季節野菜炊合せ 青味

酢の物 鯉叩き 塩ポンジュレ 香味野菜

食事 鰻釜炊き御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼一三二〇〇円 税込

前菜  
マスカルポーネ豆腐 豆苗煮浸し  
銀鱈西京焼き 茗荷 数の子パン粉揚げ  
空豆翡翠煮 小袖寿司  
牛タン南蛮味噌添え

鮮魚四種盛り あしらい

椀物  
油目葛打ち 清まし仕立て 順才 柚子

焼物  
のどぐろ塩焼き

セロリ酢浸し 酢橘 染卸し

強肴  
黒毛和牛炭火焼き 季節野菜添え

煮物  
眼張の煮つけ 大根 青味

酢の物  
帆立焼き霜 土佐酢ジュレ

食事  
鰻釜炊き御飯 香の物 赤出汁

甘味  
自家製ティラミス

▼一五四〇〇円 税込

前菜  
マスカルポーネ豆腐 豆苗煮浸し  
キンキ塩焼き 茗荷 数の子パン粉揚げ  
小袖寿司 空豆翡翠煮  
牛タン南蛮味噌添え

椀物  
天然鯛潮仕立て 酢橘 葱

造里  
鮮魚五種盛り合わせ あしらい

虎魚 トロ 車海老 烏賊 鱈

焼物  
甘鯛雲丹焼き

セロリ酢浸し 酢橘 はじかみ

煮物  
鱧鱒姿煮 青梗菜 クコ

強肴  
広島牛サーロイン炭火焼 季節野菜

酢の物  
帆立焼き霜 トリガイ ミル貝

土佐酢和え

食事  
海鮮釜炊き御飯 香の物 赤出汁

甘味  
自家製ティラミス