

《睦月 如月》 平日 昼

▼三五二〇円 税込

先付け 紅白なます マスカル豆腐

御膳 春菊のお浸し 糸雲丹

出汁巻き玉子

ローストビーフ

茶碗蒸し

丸大根田舎煮

鮮魚二種盛り合わせ

鮪時雨煮

香の物盛合わせ

赤出汁

口取り 鶏胡桃松風 長芋昆布巻き

鱒西京焼き 酢取茗荷

煮穴子小袖寿司

食事 鱈炊込み御飯

甘味 自家製ティラミス

▼五二八〇円 税込

前菜 春菊のお浸し 糸雲丹

マスカルポーネ豆腐

甘藷密煮 昆布巻き ローストビーフ

紅白手綱寿司 酢取り茗荷

椀物 阿波尾鶏 雑煮仕立て

造里 鮮魚三種盛り あしらひ

焼物 鱈照り焼き ミニ大根

煮物 牛アキレススープ煮 黒七味の香り

食事 ホタテとあおさの炊込み御飯 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼八四七〇円 税込

前菜 春菊のお浸し 糸雲丹

マスカルポーネ豆腐

近江蒟蒻 蓮根挟み揚げ

炙り鰯小袖寿司 酢取り茗荷 鱈塩焼き

椀物 蟹真丈 鶯菜 木の芽

造里 鮮魚三種盛り合わせ あしらい一式

焼物 黒毛和牛炭火焼き 焼き野菜

煮物 銀鱈と丸大根 風呂吹き仕立て

酢の物 雲子ポン酢 穂紫蘇

食事 鱈釜炊き御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス