

《睦月 如月》 土日祝 (昼・夜)

▼八八〇〇円 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

炙り鰯鯖小袖寿司 酢取り茗荷 鰯塩焼き

先付け マスカルポーネ豆腐 雲丹

椀物 蟹真丈 鶯菜 木の芽

椀物 蟹真丈 鶯菜 木の芽

造里 鮮魚四種盛合わせ

造里 鮮魚三種盛り合わせ あしらい一式

焼物 甘鯛鱗焼き 檸檬 林檎

焼物 黒毛和牛炭火焼き 焼き野菜

強肴 黒毛和牛炭火焼き 焼野菜

煮物 銀鱈と丸大根 風呂吹き仕立て

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

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

食事 鱈釜炊き御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

甘味 自家製ティラミス

▼一〇〇〇〇円 税込

▼一三二〇〇円 税込

前菜 春菊のお浸し 雲丹 マスカルポーネ豆腐  
近江蒟蒻 蓮根挟み揚げ  
紅白手綱寿司 茗荷 鰯塩焼き

椀物 鯛潮仕立て 柚子 葱

造里 鮮魚四種盛合わせ あしらい

焼物 甘鯛鱗焼き 檸檬 林檎

蒸し物 ブワイ蟹玉締め

強肴 瀬戸内牛と丸大根 黒七味

酢の物 鮫肝<sup>ポン</sup>酢

食事 鰯釜炊き御飯 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 春菊のお浸し 雲丹 マスカルポーネ豆腐  
近江蒟蒻 鮫肝 蓮根挟み揚げ  
紅白手綱寿司 のどぐろ 茗荷

椀物 キンキ 潮仕立て 柚子 葱

造里 河豚薄造り 本鮪 車海老 烏賊  
あしらい

焼物 甘鯛鱗焼き 林檎 木の芽

蒸物 蟹玉締め 鱧鱈<sup>鮓</sup>かけ

強肴 黒毛和牛炭火焼き

酢の物 河豚白子<sup>ポン</sup>酢

食事 海鮮釜炊き御飯 赤出汁 香の物

甘味 自家製ティラミス