

《睦月 如月》 土日祝 (昼・夜)

▼八八〇〇円 税込

前菜 季節のお浸し 胡麻豆腐
鱒小袖寿司 黄金チーズ
鱒西京焼き 酢取り茗荷 数の子

椀物 蟹真丈 清まし仕立て 三つ葉

造里 鮮魚三種盛り あしらい

焼物 黒毛和牛炭火焼き 季節野菜

煮物 梶木鮪 丸大根 木の芽

酢の物 帆立焼霜 土佐酢ジュレ

食事 鱒 蕪菜 釜炊き御飯
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 胡麻豆腐 山葵 雲丹

椀物 蟹真丈 酢橘 三つ葉

造里 鮮魚四種盛り あしらい

焼物 真名鰹西京焼き 焼き雲子
ミニ大根 もろみ

強肴 黒毛和牛炭火焼き 越冬レタス

煮物 梶木鮪 丸大根 木の芽

食事 鱒 蕪菜 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

造里 季節のお浸し 胡麻豆腐
八寸 鱒小袖寿司 黄金チーズ 慈姑
銀鱈西京焼き 酢取り茗荷 数の子
鮮魚三種盛合せ あしらい

椀物 河豚真丈 三つ葉 柚子

焼物 伝宝焼き 帆立 海老 雲子

強肴 黒毛和牛炭火焼 越冬レタス

蒸物 甘鯛蕪蒸し 銀餡掛け

酢の物 河豚炙り ちりポン酢

食事 鱒 からすみ 釜炊き御飯
赤出汁 香の物

甘味 自家製ティラミス

▼一五四〇〇円 税込

前菜 季節のお浸し 胡麻豆腐 焼雲子
丸十甘露煮 数の子 真名鰹西京焼き
鱒小袖寿司 酢取り茗荷 慈姑

椀物 丸吸 鱈 玉子豆腐 生姜

造里 河豚薄造里 本鮪 水鳥賊 あしらい

焼物 広島牛炭火焼き 季節野菜

煮物 きんき蕪蒸し 銀餡掛け

酢の物 帆立と海老 ゼリー寄せ

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