

▼八八〇〇円 税込

▼一一〇〇〇円 税込

前菜 金時草お浸し もろこし豆腐  
青梅ゼリー 鱈西京焼き 丸十甘露煮  
鱈小袖寿司 酢取り茗荷

先付 もろこし豆腐 雲丹 旨出汁

椀物 鱈葛打ち 清まし仕立て 順才 柚子

椀物 穴子真丈清まし仕立て 順才 木の芽

造里 瀬戸内天然鯛 本鮪 鮪 あしらい

造里 天然鯛 本鮪 間八 あしらい

焼物 鮎塩焼き コリンキー 始神

焼物 鮎のコンフィ 焼野菜  
ズッキーニ 甘長 白茄子

煮物 冷し野菜盛合わせ  
蛸 冬瓜 南瓜 里芋 人参

煮物 冷し野菜盛合わせ  
蛸 冬瓜 南瓜 里芋 人参

強肴 黒毛和牛炭火焼き 山葵 藻塩

強肴 黒毛和牛炭火焼き 山葵 藻塩 酢橘

酢の物 素麺と糸瓜 土佐酢掛け

食事 太刀魚釜炊き御飯 香の物 赤出汁

食事 太刀魚釜炊き御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス 丸窓

甘味 自家製ティラミス 丸窓

▼一三二〇〇円 税込

造里 金時草お浸し もろこし豆腐  
八寸 青梅ゼリー 銀鱈西京焼き 丸十甘露煮  
鮭小袖寿司 酢取り茗荷

瀬戸内天然鯛 中トロ カマス

椀物 鱧葛打ち 清まし仕立て 順才

焼物 甘鯛鱗焼き いちじく 始神 レモン

煮物 冬瓜蟹館かけ 柚子

強肴 黒毛和牛炭火焼き 山葵 藻塩

酢の物 素麺と糸瓜 土佐酢掛け

食事 鮎釜炊き御飯 赤出汁 香の物

甘味 自家製ティラミス 丸窓

▼一五四〇〇円 税込

前菜 金時草お浸し もろこし豆腐  
青梅ゼリー 甘鯛鱗焼き 丸十甘露煮  
鮭小袖寿司 酢取り茗荷 鱸おかき揚げ

椀物 冷静馬鈴薯すり流し コンソメジュレ  
順才 車海老 雲丹 夏トリユフ

造里 アコウ薄造里 ちりポン酢

本鮪 鱧 鮪 あしらい

焼物 鮎塩焼き コリンキー 始神

煮物 冬瓜蟹館かけ 柚子

強肴 黒毛和牛炭火焼き 藻塩 山葵

酢の物 うざく酢 穂紫蘇

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 丸窓