

《霜月 師走》 土日祝 (昼・夜)

▼八八〇〇円 税込

造里 旬菜のお浸し 百合根豆腐
八寸 サーモン西京焼き 酢取茗荷
紅あずま甘露煮 慈姑煎餅

焼鯖小袖寿司 近江蒟蒻辛煮

天然鯛 本鮪 鯛 あしらい

椀物 帆立真丈 清まし仕立て 舞茸 柚子

焼物 黒毛和牛炭火焼 焼野菜

トリユフ塩 トリユフ醤油

煮物 鯧茄子 蕪 辛子

酢の物 柿なます 蟹 旨酢ジュレ

食事 鰯釜炊き御飯 蕪菜 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス 丸窓

▼一一〇〇〇円 税込

先付 百合根豆腐 雲丹 旨出汁

椀物 帆立真丈 清まし仕立て 柚子

造里 天然鯛薄造里 本鮪 水鳥賊

あしらい

焼物 きんき若狭焼 大黒占地

菊花蕪 酢橘

強肴 黒毛和牛 丸大根 おでん仕立て

酢の物 雲子 ポン酢ジュレ添え 紅葉卸し

食事 鮭といくら釜炊き御飯

香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス 丸窓

▼一三二〇〇円 税込

造里 旬菜のお浸し 百合根豆腐
 八寸 銀鱈西京焼き 酢取茗荷
 紅あずま甘露煮 慈姑煎餅
 炙り鰯鯖小袖寿司 近江蒟蒻辛煮
 天然鯛 本鮪 鮓 あしらい

椀物 甘鯛潮仕立て 焼葱 うぐいす菜
 露生姜

焼物 きんき若狭焼 焼占地 菊花蕪 酢橘

強肴 黒毛和牛 丸大根 おでん仕立て

酢の物 雲子 ポン酢ジュレ添え 紅葉卸し

食事 鮭といくらの釜炊き御飯
 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 旬菜のお浸し 百合根豆腐
 銀鱈西京焼き 酢取茗荷 紅あずま甘
 露煮 鮫肝時雨煮 慈姑煎餅
 炙り鰯鯖小袖寿司 近江蒟蒻辛煮
 近江鴨ロースト 柚子胡椒

椀物 鱈蕪蒸し 銀鮓掛け 山葵

造里 河豚薄造里 本鮪 烏賊
 あしらい一式

焼物 きんき若狭焼き 菊花蕪 酢橘
 黒毛和牛炭火焼き 焼野菜

煮物 フォアグラ大根 風呂吹き仕立て

酢の物 雲子 ポン酢ジュレ添え 紅葉卸し

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

▼一八七〇〇円 税込

前菜

旬菜のお浸し 百合根豆腐
鮫肝時雨煮 慈姑煎餅
銀鱈西京焼き 酢取茗荷 紅あずま甘
露煮 焼鯖小袖寿司 近江蒟蒻辛煮
近江鴨ロースト 柚子胡椒

椀物

河豚真丈 清まし仕立て 河豚ひれ

造り

河豚薄造り 本鮪 伊勢海老
烏賊 鰯 あしらい

焼物

国産鰻山椒焼 丸十 はじかみ
黒毛和牛炭火焼 焼野菜

煮物

フォアグラ大根 風呂吹き仕立て

酢の物

河豚白子 ポン酢 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