

▼八八〇〇円 税込

▼一一〇〇〇円 税込

前菜

明日葉のお浸し 胡麻豆腐  
河豚小袖寿司 慈姑 金柑チーズ  
サーモン西京焼き  
叩き牛蒡 酢取り茗荷 黒豆松葉串

先付

胡麻豆腐 いくら 山葵

椀物

甘鯛蕪すり流し 柚子 隠元

椀物

蟹真丈 隠元 木の芽

造里

鮮魚四種盛合わせ (鮪 鯛 鱈 帆立)

御造り

鮮魚3種盛り合わせ あしらい一式  
(鯛 鮪 鱈)

焼物

黒毛和牛炭火焼 玉葱塩麴ソース  
山芋 蓮根チップ 甘長

焼物

黒毛和牛炭火焼 玉葱塩麴ソース  
山芋 蓮根チップ 甘長

煮物

鮪 丸大根 白味噌仕立て 辛子

煮物

鮪 丸大根 白味噌仕立て 辛子

酢の物

海鼠 ポン酢ジュレ

酢の物

海鼠 ポン酢ジュレ

食事

鮭といくら釜炊き御飯  
香の物 赤出汁

食事

金目鯛の釜炊き御飯  
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

▼一三二〇〇円 税込

先向 明日葉のお浸し 胡麻豆腐 金柑チーズ  
八寸 河豚小袖寿司 慈姑 叩き牛蒡  
銀鱈西京焼き 黒豆松葉串 酢取り茗荷  
鮮魚3種盛合わせ あしらい(鯛 鯖 鱈)

椀物 甘鯛燕すり流し 柚子 隠元

焼物 鱒照焼 菊花かぶ 始神 酢橘  
黒毛和牛炭火焼 玉葱塩麹ソース

煮物 鱈酒蒸し 白菜 白子 人参 芹

酢物 海鼠 ポン酢ジュレ

食事 のどぐろと唐墨釜炊き御飯  
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 明日葉と蟹のお浸し 胡麻豆腐  
金柑チーズ 酢取り茗荷 叩き牛蒡  
穴子小袖寿司 松慈姑 松前漬け  
銀鱈西京焼き 黒豆松葉串

椀物 鱈玉締め 紅白餅 忍び生姜

造里 河豚薄造り 鯖 帆立 鱈 あしらい

焼物 ノドグロ塩焼き 唐墨大根 始神 酢橘  
黒毛和牛炭火焼 玉葱塩麹ソース

煮物 鱈酒蒸し 雲子 白菜 梅人参

酢の物 海鼠 いくら ポン酢ジュレ

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

▼一八七〇〇円 税込

前菜

明日葉と蟹のお浸し 胡麻豆腐  
金柑チーズ 甘鯛西京焼き  
穴子小袖寿司 松かさ慈姑 松前漬け  
黒豆松葉串 酢取り茗荷 叩き牛蒡

椀物

河豚真丈 河豚ヒレ

造り

河豚薄造り 本鮪 烏賊 あしらい

焼物

ノドグロ塩焼き 唐墨大根 始神 酢橘  
黒毛和牛炭火焼 玉葱塩麴ソース

煮物

鱈宝楽蒸し

揚物

河豚唐揚 酢橘 山椒塩

酢の物

河豚白子 ポン酢 葉味

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