

《皐月 水無月》 土日祝（昼・夜）

▼八八〇〇円 税込

造里 翡翠茄子 玉子チーズ豆腐 新蓮根
八寸 ベ鯖小袖寿司 長芋昆布巻き

鶏おかき揚げ 鰯西京焼き
ドライトマト

鯛 本鯖 蛸 あしらい

椀物 海老葛打ち 枝豆腐 新生姜

焼物 国産牛炭火焼き トリユフ塩 山葵
焼野菜

強肴 伊佐木松笠仕立て 銀鮎 山椒

酢物 初かつおの叩き 香味野菜
ポン酢ジュレ

食事 穴子と甘長の釜炊き御飯
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 玉子チーズ豆腐 雲丹 出汁醤油

椀物 海老葛打ち 枝豆腐 新生姜

造里 鮮魚四種盛合わせ

焼物 黒毛和牛炭火焼き トリユフ塩 山葵
太刀魚塩焼き 酢取茗荷 焼野菜

煮物 眼張の時雨煮 山椒 夏野菜

酢の物 初かつおの叩き 香味野菜
ポン酢ジュレ

食事 穴子と甘長の釜炊き御飯
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 翡翠茄子 玉子チーズ豆腐 新蓮根
八寸 ベ鯖小袖寿司 長芋昆布巻き

鶏おかき揚げ 鰯西京焼き
ドライトマト 鯛煎餅

鯛 本鯖 鰯 あしらい

椀物 鮎魚女葛打ち 枝豆すり流し 新生姜

焼物 伊佐木松笠焼 酢取茗荷 檸檬
黒毛和牛炭火焼 焼野菜

煮物 眼張の時雨煮 山椒 夏野菜

酢物 障泥烏賊の沖漬け 新緑酢

食事 鰻の釜炊き御飯 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 翡翠茄子 玉子チーズ豆腐 新蓮根
空心菜の御浸し 長芋昆布巻き

鶏おかき揚げ 銀鱈西京焼き
ドライトマト ベ鯖小袖寿司
稚鮎薄衣揚げ

椀物 鮎魚女葛打ち 枝豆すり流し 新生姜

造里 太刀魚薄造里 鯛 本鯖 才巻海老

焼物 伊佐木松笠焼 酢取茗荷 檸檬

黒毛和牛炭火焼 トリュフ塩 山葵
焼野菜

煮物 鮑と夏野菜の炊き合わせ 木の芽

酢の物 障泥烏賊沖漬け 新緑酢

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

▼一八七〇〇円 税込

前菜

翡翠茄子 玉子チーズ豆腐 新蓮根
空心菜の御浸し 長芋昆布巻き
鶏おかき揚げ 銀鱈西京焼き
ドライトマト ベーリング小袖寿司
稚鮎薄衣揚げ 鯛煎餅

椀物

鱈玉締め 芽葱 新生姜

造り

太刀魚薄造り 鯛 本鮪 才巻海老

焼物

鮑香草焼き 酢取茗荷 檸檬
広島牛炭火焼 焼野菜 トリユフ塩
本山葵

煮物

のどぐろ煮付 夏野菜 山椒

酢物

龍皮昆布巻き 土佐酢ジュレ 酢味噌

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