

《睦月 如月》 平日 夜

▼八八〇〇円 税込

八寸

胡麻豆腐 霰いくら春菊お浸し
玉子カステラ 黒豆ゆず琥珀寄せ
長芋昆布巻き 数の子土佐和え
穴子小袖寿司 合鴨燻製鰯西京焼き

▼一一〇〇〇円 税込

先付

胡麻豆腐 山葵 割醤油
フォアグラ茶碗蒸し 三つ葉

椀物

蟹真丈 清汁仕立て
紅白人参大根 焼葱 白玉 木の芽

椀物

蟹真丈 清汁仕立て
紅白人参大根 焼葱 白玉 木の芽

造里

鮮魚盛り合わせ三種 山山葵醤油

造里

河豚薄造里 薬味一式

焼き物

鰯 山椒油焼き かぶら寿司
国産牛炭火焼 添え野菜 柚子胡椒ソース

煮物

鰯大根 白味噌仕立て 梅花人参
青味 生姜

煮物

鰯大根 白味噌仕立て 梅花人参 生姜

酢の物

海鼠 栗麩 白菜 玉葱じゅれ

酢の物

海鼠 栗麩 白菜 玉葱じゅれ

食事

牛時雨煮 金焚き御飯
香の物 赤出汁

食事

金目鯛 蕪 蕪菜 唐墨 金焚き御飯
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

造里 蟹味噌豆腐 霰いくら春菊お浸し
八寸 玉子カステラ 長芋昆布巻き
海鼠紅白なます 数の子土佐和え
穴子小袖寿司 黒豆ゆず琥珀寄せ
鱈西京焼き

鮮魚盛り合わせ3種 薬味一式

椀物 河豚真丈 清汁仕立て
紅白人参大根 焼葱 白玉 木の芽

焼き物 甘鯛鱗焼き 柑橘 かぶら寿司
黒毛和牛味噌漬 炭火焼 慈姑香煎

煮物 鱈おかき揚げ 白子 白菜巻き 鼈甲餡

食事 天然鰯 蕪 霰唐墨 釜焚き御飯
香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼一五四〇〇円 税込

八寸 蟹味噌豆腐 霰いくら春菊お浸し
玉子カステラ 鮫肝時雨煮
海鼠紅白なます 数の子土佐和え
穴子小袖寿司 黒豆ゆず琥珀寄せ
銀鱈西京焼き

椀物 河豚真丈 清汁仕立て
紅白人参大根 焼葱 白玉 木の芽

造里 河豚薄造里 盛り合わせ二種

焼き物 甘鯛鱗焼き 柑橘 かぶら寿司
黒毛和牛味噌漬 炭火焼 慈姑香煎

煮物 鱈おかき揚げ 白子 白菜巻 鼈甲餡

酢の物 ローストビーフ 水菜 栗麩
玉葱じゅれ 花穂

食事 喉黒 蕪 霰唐墨 釜焚き
香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼一八七〇〇円 税込

八寸

蟹味噌豆腐 雲いくら春菊お浸し
玉子カステラ 鮫肝時雨煮
鼠紅白なます 数の子土佐和え
穴子小袖寿司 黒豆ゆず琥珀寄せ
銀鱈西京焼き

椀物

鰻茶碗蒸し 餅 焼き葱 生姜

造り

河豚薄造り 盛り合わせ三種

焼き物

喉黒塩焼き 柑橘 かぶら寿司
広島牛炭火焼 添え野菜 トリュフ塩

煮物

鱈おかき揚げ 白子 白菜 鰻甲飴

酢物

香箱蟹 蛇腹胡瓜 土佐酢 生姜

食事

海鮮金焼き御飯 香の物 赤出汁

甘味

自家製デザート