

《皐月 水無月》 平日 夜

▼四一八〇円 税込

▼五七二〇円 税込

先付け 抹茶豆腐 海ぶどう 旨出汁

八寸 抹茶豆腐 海ぶどう 旨出汁

造里 初鱈叩き 香味野菜 ポン酢ジュレ

旬菜お浸し 薩摩芋檸檬煮  
ベ鯖小袖寿司 鶏松風  
あおり烏賊下足酒盗和え  
鯛梅香煮 酢取り茗荷

お膳 鯛梅香煮 薩摩芋檸檬煮

椀物 海老茶巾 陸蓮根すり流し 新生姜

酢取り茗荷 海老カダイフ  
鶏松風 炙りベ鯖小袖寿司  
鰯幽庵焼 柚子の香 添え野菜 始神  
蓮根饅頭 冬瓜 鰻甲飴 山葵

造里 旬鮮 二種 あしらい一式

食事 赤紫蘇ちりめん山椒御飯

焼物 鰯幽庵焼き 柚子の香 始神

赤出汁 香の物

厳選牛 炭火焼  
添え野菜 山椒ソース

甘味 自家製ティラミス

煮物 蓮根饅頭 冬瓜 鰻甲飴 山葵

食事 鯛茶漬け 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス

▼八八〇〇円 税込

八寸  
抹茶豆腐 海ぶどう 旨出汁  
旬菜お浸し 空豆蜜煮 ベ鯖小袖寿司  
長芋昆布巻き 焼茄子 南蛮味噌  
海老芝煮 鯖西京焼き 酢取り茗荷

椀物  
鯛潮汁 沢煮仕立て

造里  
旬魚 三種 あしらい一式

焼物  
伊佐木 木の芽焼 始神  
国産牛 炭火焼  
添え野菜 トリユフ醤油

煮物  
京鴨饅頭 鼈甲餡 柚子の香

酢物  
初鰹 香味野菜 ポン酢ジュレ

食事  
かえり鯛 赤紫蘇 釜焚き御飯  
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  
抹茶豆腐 雲丹 旨出汁 山葵  
フオワグラ茶碗 トリユフ醤油

椀物  
鯛潮汁 沢煮仕立て

造里  
旬魚 三種 あしらい一式

焼物  
甘鯛鱗焼き 唐墨香煎 始神  
国産牛 炭火焼  
添え野菜 山椒ソース

煮物  
京鴨饅頭 鼈甲餡 柚子の香

酢物  
初鰹 香味野菜 ポン酢ジュレ

食事  
広島県産こしひかり 釜焚き御飯  
御飯のお供 三種  
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 抹茶豆腐 蓴菜 旨出汁  
八寸 旬菜お浸し 空豆蜜煮 鰯鯖小袖寿司  
長芋昆布巻き 鱈西京焼き 酢取り茗荷  
海老芝煮 焼茄子 南蛮味噌  
稚鮎香ばし揚げ  
旬魚 四種 あしらい一式

椀物 伊佐木 陸蓮根すり流し 新生姜

焼物 甘鯛焼き 唐墨香煎 始神  
黒毛和牛イチボ 炭火焼  
山葵 トリユフ塩

煮物 太刀魚 新馬鈴薯 霰餡  
とろろ昆布 黒七味

食事 穴子 甘長唐辛子 金焚き御飯  
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 抹茶豆腐 蓴菜 旨出汁 山葵  
旬菜お浸し 空豆蜜煮 鰯鯖小袖寿司  
長芋昆布巻き 銀鱈西京焼き  
酢取り茗荷 海老芝煮  
焼茄子 南蛮味噌 稚鮎香ばし揚げ

椀物 伊佐木 陸蓮根すり流し 新生姜

造里 虎魚薄造り あしらい一式

焼物 鮑肝醬油焼 始神 柑橘の香  
黒毛和牛イチボ 炭火焼  
山葵 トリユフ塩

煮物 太刀魚 新馬鈴薯 霰餡  
とろろ昆布 黒七味

酢物 蛸 若布 蛇腹胡瓜 梅鯉  
煎り酒ジュレ

食事 姫鰻 金焚き御飯 香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミス