

《皀月 水無月》 土日祝(昼・夜)

▼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 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 沢煮仕立て桜

造里 旬魚三種 あしらい一式

焼物  
伊佐木 木の芽焼 始神  
国産牛ヒレ 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  
国産牛ヒレ 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

(いくら 鯛午房寄せ 和牛時雨煮)  
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 甘鯛鱗焼き 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 雲飴  
とろろ昆布 黒七味

食事 穴子 甘長唐辛子 釜焚き御飯  
香の物 赤出汁

甘味 自家製ティラミ

▼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 鮑肝醤油焼 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 雲飴  
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 釜焚き御飯 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

抹茶豆腐 蓴菜 旨出汁 山葵  
旬菜お浸し 空豆蜜煮 べ鯖小袖寿司  
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

鱈玉締め 鱈甲飴 新生姜

造り

虎魚薄造り 旬魚二種 あしらい一式

焼物

鮑肝醤油焼 始神 柑橘の香  
広島牛フィレ 炭火焼  
添え野菜 トリユフ塩 山葵

煮物

喜知次煮付け 木の芽添え

揚物

雌鰻 甘長唐辛子 春巻き キヤビア

酢物

蛸 若布 蛇腹胡瓜 梅鱈  
煎り酒ジュレ

食事

海鮮釜焼き御飯 香の物 赤出汁

甘味

自家製ティラミス