

▼四一八〇円 税込

先付 玉蜀黍豆腐 山葵 割り醤油

▼五七二〇円 税込

八寸 玉蜀黍豆腐 苦瓜と水雲脛

造里 鰹叩き サラダ仕立て

茄子鯛味噌田楽 鯖棒寿司

三瀧荘特製柚子ドレッシング

枝豆袱紗焼 トマト檸檬煮 鶏香草粉焼

口取 枝豆袱紗焼 茄子鯛味噌田楽

赤魚西京焼き 山芋酢橘漬け

山芋酢橘漬け 鶏香草粉焼

トマト檸檬煮

椀物 雲丹茶碗蒸し 陸蓮根とろろ ちぎり穂紫蘇

焼物 鱸 蓼味噌焼 蓮根チップ 夏野菜添え

造里 鰹サラダ仕立て三瀧荘特製柚子ドレッシング

焼物 鱸 蓼味噌焼 蓮根煎餅 夏野菜添え

煮物 豚の角煮 山掛け 冬瓜

瓢箪人参 黒酢餡

煮物 豚の角煮 山掛け 冬瓜瓢箪人参 黒酢餡

食事 梅香ひじき御飯 香の物 赤出汁

食事 鱧茶漬け 五式薬味 香の物 赤出汁

甘味 ティラミス 丸窓

甘味 ティラミス 丸窓

▼八八〇〇円 税込

八寸 玉蜀黍豆腐 苦瓜と水雲膾

茄子鯛味噌田楽 鯖棒寿司

枝豆袱紗焼 トマト檸檬煮 鶏香草粉焼

赤魚西京焼き 山芋酢橘漬け

椀物 鱧葛打ち 冬瓜 梅肉 青柚子

造里 旬魚三種 あしらい一式

焼物 鱸 蓼味噌焼 蓮根煎餅 夏野菜添え

冷鉢 国産牛低温調理 炭火烧 丸茄子

瓢箪人参 友地餡 黒七味

温物 雲丹茶碗蒸し 陸蓮根とろろ ちぎり穂紫蘇

食事 焼穴子 甘長唐辛子 釜焼き御飯

香の物 赤出汁

甘味 ティラミス 丸窓

▼一一〇〇〇円 税込

先付 氷室寄せ 海老 雲丹 芥子酢味噌

椀物 鱧葛打ち 冬瓜 青柚子 梅肉

造里 旬魚 三種 あしらい一式

焼物 鮎 炭火烧 蓼酢 酢橘

冷鉢 国産牛低温調理 炭火香 丸茄子

瓢箪人参 黒七味

温物 フォアグラ玉地蒸し 夏黒茸 鱈甲餡

食事 広島県産 コシヒカリ 釜焼き御飯

山海珍味三種 香の物 赤出汁

甘味 ティラミス 丸窓

▼一三二〇〇円 税込

造里 氷室寄せ 苦瓜と水雲膾

八寸 シヤインマスカット白和え

枝豆袱紗焼 トマト檸檬煮

鮎利休焼 山芋酢橘漬け

生麩鯛味噌田楽 鯖棒寿司

酒粕チーズ キヤビア

旬魚三種 あしらい一式

椀物 鱧水晶 おくら摺り流し 梅肉 青柚子

焼物 鮎 炭火烧 蓼酢 酢橘

冷鉢 黒毛和牛低温調理 炭火香 夏黒茸

丸茄子 瓢箪人参 黒七味

温物 焼フオアグラと玉地蒸し 鼈甲餡

食事 甘鯛 甘長唐辛子 釜焚き御飯

香の物 赤出汁

甘味 ティラミス 丸窓

▼一五四〇〇円 税込

八寸 氷室寄せ 苦瓜と水雲膾

シヤインマスカット白和え

枝豆袱紗焼 トマト檸檬煮 鮎利休焼

山芋酢橘漬け

生麩鯛味噌田楽 鯖棒寿司

酒粕チーズ キヤビア

椀物 鱧水晶 おくら摺り流し 梅肉 青柚子

造里 旬魚五種 あしらい一式

焼物 鮎 炭火烧 蓼酢 酢橘

強肴 黒毛和牛炭火烧 黒茸 夏野菜添え

藻塩 山葵

酢の物 蒸し鮑 無花果 胡麻酢掛け

食事 甘鯛 唐墨 甘長唐辛子

香の物 赤出汁

甘味 ティラミス 丸窓