

▼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 釜焚き御飯

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 鼈甲餡

食事 広島県産 コシヒカリ 釜焚き御飯

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

▼一八七〇〇円 税込

八寸 氷室寄せ 苦瓜と水雲臈

シャインマスカット白和え

枝豆袱紗焼 トマト檸檬煮

鰯休焼 山芋酢橘漬け

生麩鯛味噌田楽 鯖棒寿司

酒粕チーズ キャビア

椀物 丸茶巾 順才 青柚子

造里 虎魚薄造里 旬魚二種 あしらい一式

82

強肴 喉黒 広島牛フィレ肉 炭焼き

酢橘 夏黒茸 藻塩 山葵

煮物 鰻 巻繊蒸 蟹餡掛け 生姜

酢物 蒸し鮑 無花果 胡麻酢掛け

食事 海鮮釜焼き御飯 香の物 赤出汁

甘味 ティラミス 丸窓