《霜月・師走》　平日　昼

▼四一八〇円　税込

先付　胡麻豆腐　揚出し　生姜餡　香味葱

造里　鮪　叩き山芋　菊花和え　海苔醤油

御膳　出汁巻玉子　いくら醤油漬け
赤蒟蒻炒り煮　丸十甘露煮
海老　舞茸　獅子唐　抹茶塩

焼物　天然鰤　柚子味噌焼　冬野菜添え

煮物　海老芋饅頭　煮おろし餡　青味

食事　ちりめん山椒御飯　香の物　赤出汁

甘味　自家製ティラミス　丸窓

▼五七二〇円　税込

八寸　玉子チーズ豆腐　旬菜のお浸し
〆鯖小袖寿司　サーモン西京焼き
赤蒟蒻炒り煮　丸十甘露煮　酢取茗荷

椀物　松茸真丈　干鱈　清汁仕立て
小角野菜　輪切酢橘

造里　旬魚　二種　あしらい一式

焼物　天然鰤　柚子味噌焼　豚ロース炭火焼
生姜香る醤油仕立て

煮物　海老芋饅頭　煮おろし餡　青味

食事　鯛　舞茸　土鍋炊き込み御飯
香の物　赤出汁

甘味　自家製ティラミス　丸窓

▼八八〇〇円　税込

八寸　玉子チーズ豆腐　旬菜のお浸し
〆鯖小袖寿司　子持ち鮎山椒焼き
赤蒟蒻炒り煮　丸十甘露煮　酢取茗荷

椀物　松茸真丈　干鱈　清汁仕立て
小角野菜　輪切酢橘

造里　旬魚　三種　あしらい一式

焼物　天然鰤　柚子味噌焼
厳選牛炭火焼　赤葡萄醤油仕立て

煮物　鰊　茄子　蕪　辛子

酢物　鰻　水菜　粟麸　土佐酢じゅれ

食事　鮭　いくら　土鍋炊き込み御飯
香の物　赤出汁

甘味　自家製ティラミス　丸窓

▼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　鼈甲餡

椀物　松茸真丈　干鱈　清汁仕立て
小角野菜　輪切酢橘

造里　皮剥　薄造り　ポン酢　薬味

焼物　天然鰤　柚子味噌焼　菊花蕪
牛フィレ肉炭火焼　赤葡萄醤油仕立て

煮物　鰊　茄子　蕪　辛子

酢物　鰻　水菜　粟麸　土佐酢じゅれ

食事　鮭　いくら　茸　土鍋御飯
香の物　赤出汁

甘味　自家製ティラミス　丸窓

▼一三二〇〇円　税込

八寸　玉子チーズ豆腐
茶ぶり海鼠　長芋昆布巻き
〆鯖小袖寿司　銀鱈西京焼き
辛子蓮根　慈姑煎餅　酢取り茗荷

椀物　蛤　青海苔真薯　土瓶蒸し
結び三つ葉　酢橘

造里　旬魚　三種　あしらい一式

焼物　金目鯛鱗焼き　春菊仕立て
黒毛和牛炭火焼　トリュフ塩

煮物　蓮根蒸し　鰆　山葵　蟹餡

酢物　鰻　水菜　粟麸　土佐酢じゅれ

食事　天然鰊　霰蕪　唐墨　土鍋御飯
香の物　赤出汁

甘味　自家製ティラミス　丸窓

▼一五四〇〇円　税込

八寸　玉子チーズ豆腐　旬菜のお浸し
茶ぶり海鼠　長芋昆布巻き
〆鯖小袖寿司　銀鱈西京焼
辛子蓮根　慈姑煎餅　酢取り茗荷

椀物　蛤　青海苔真薯　土瓶蒸し
結び三つ葉　酢橘

造里　河豚薄造り　薬味　ポン酢

焼物　甘鯛鱗焼き　春菊仕立て
黒毛和牛炭火焼　トリュフ塩

煮物　蓮根蒸し　鰆　山葵　蟹餡

酢物　雲子　粟麸　水菜　煎り酒じゅれ
五色薬味　花穂紫蘇

食事　松茸　かます　土鍋炊込み御飯
香の物　赤出汁

甘味　自家製ティラミス　丸窓