

祝会席「梅」《ランチタイム限定》
八、五〇〇円

御先付 玉蜀黍スープジュレ 生雲丹 三つ葉 穂紫蘇

御煮物椀 海老葛叩き 枝豆豆腐 結大根人参

青味 柚子

御造り 季節の造り二種 あしらひ

御祝肴 子持昆布

蛸湯引き 系瓜 胡瓜 梅肉加減酢ゼリ

鱧寿司 茗荷甘酢漬け 青ダツ胡麻和え

半熟玉子燻製 才巻海老旨煮

焼万願寺唐辛子浸し

御家喜物 白身オイル焼き 焼野菜

御鉢物 鱧葛叩き 焼茄子玉 〆 モロッコ隠元 振柚子

御飯 鯛赤飯セイロ蒸し

御汁 赤出汁

御水菓子 季節の果物

当キッチンではアレルギー食品(アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料)を含むメニューも調理しております。不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

当店で使用しているお米は、全て国産米です。

Only domestically produced rice is used for dishes in this restaurant.

祝会席「竹」

11、500円

御祝肴

子持昆布
蛸湯引き 系瓜 胡瓜 梅肉加減酢ゼリ
鱧寿司 茗荷甘酢漬け 青ダツ胡麻和え
半熟玉子燻製 才巻海老旨煮
焼万願寺唐辛子浸し

御煮物椀

鱧葛叩き 焼茄子 結大根人参 梅肉
青味 柚子

御造り

季節の造り三種 あしらい

御凌ぎ

穴子赤飯 芽三つ葉

御家喜物

和牛ローストビーフ 焼野菜
玉葱ソース 天日塩

御鉢物

海老真丈 厚揚げ モロッコ隠元 振柚子

御飯

鯛飯

御香の物

三種

御汁

赤出汁

御水菓子

季節の果物

表記の価格は、サービス料10%と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include a 10% service charge and appropriate tax

祝会席「松」

一四、五〇〇円

御先付

桃 マスカット白酢和え クコの実

御煮物椀

冬瓜摺り流し
鱧葛叩き 結大根人参 梅肉 青味 柚子

御造り

季節の造り三種 あしらい

御凌ぎ

穴子赤飯 芽三つ景

御祝肴

子持昆布 才巻海老 胡瓜 薄菜 加減酢
いぶりがっこ マスカポネチーズ和え
生湯葉 山葵 割醤油 振柚子
万願寺唐辛子焼浸し

御家喜物

うなぎ白焼き 蒲焼き 焼野菜 山葵醤油

御鉢物

近江牛柔煮 馬鈴薯 姫人参 モロッコ隠元

御飯

鯛飯

香の物

三種

御汁

赤出汁

御水菓子

季節の果物

当キッチンではアレルギー食品(アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料)を含むメニューも調理しております。不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。
All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.

当店で使用しているお米は、全て国産米です。
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

祝会席「菊」

一七、五〇〇円

御祝肴

子持昆布 才巻海老 胡瓜 薄菜 加減酢
いぶりがっこ マスカロポーネチーズ和え
生湯葉 山葵 割醬油 振柚子
万願寺唐辛子焼浸し

御煮物椀

白身葛叩き 薄菜 青味 梅肉 柚子 金箔

御造り

季節の造り三種 あしらい

御凌ぎ

鮑赤飯 芽三つ葉

御家喜物

炭火焼き
和牛雲丹焼き 野菜いろいろ

御揚物

天婦羅
鱧 蓮根 オクラ レモン
おろし天出汁 藻塩

御鉢物

伊勢海老具足煮 焼茄子 青味 生姜餡

御飯

鯛飯

御香の物

三種

御汁

赤出汁

御水菓子

季節の果物

表記の価格は、サービス料10%と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include a 10% service charge and appropriate tax