

祝会席「梅」《ランチタイム限定》

八、五〇〇円

御先付

子持昆布 車海老 蛇腹胡瓜 針生姜
加減酢ゼリー

御煮物椀

鱧真丈 冬瓜 扇面大根人参 青味 柚子

御造り

季節の造り三種 あしらい

御祝肴

玉蜀黍 トマト オクラ煮凍り
鱧寿司 海老旨煮 鱧の子玉 振柚子
糸瓜 三つ葉胡麻和え クコの实
チーズ酒盗漬け 焼万願寺唐辛子浸し

御家喜物

白身オイル焼き 野菜いろいろ

御鉢物

飛龍頭 茄子 モロッコ隠元 木の芽

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 dished in this restaurant.

祝会席「竹」

11、500円

御祝肴

子持昆布 花かつお
玉蜀黍 トマト オクラ煮凍り
鱧寿司 海老旨煮 鱧の子玉 振柚子
系瓜 三つ葉胡麻和え クコの実
焼万願寺唐辛子浸し

御煮物椀

鯛葛叩き
玉子豆腐 扇面大根人参 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 トマト 淡路玉葱
蓮根 山葵菜 玉葱ソース

御鉢物

海老真丈 茄子 モロッコ隠元 木の芽

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

御光付 焼穴子 茄子翡翠煮 胡麻ソース クコの実

御煮物椀 鱧葛叩き 扇面大根人参 薄菜 青味 梅肉 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

御祝肴 子持昆布 花かつお 蛸湯引き

海老 系瓜 ペリーラ 加減酢ゼリー
白ダツ 三つ葉胡麻和え 紅白なます
万願寺唐辛子焼浸し

御家喜物 鱧若狭焼き 野菜いろいろ

御鉢物 近江牛柔煮 近江蒟蒻 生麩 モロッコ隠元 木の芽

御飯 鯛飯

御香の物 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 花かつお 小鯛 紅白なます
蒸鮑 海老 系瓜 ペリーラ 加減酢ゼリー
白ダツ 三つ葉胡麻和え 万願寺唐辛子焼浸し

御煮物椀

鱧湯葉蒸し 扇面大根人参 青味 柚子 金箔

御造り

季節の造り三種 あしらい

御凌ぎ

鰻赤飯 芽三つ葉

御家喜物

炭火焼き
和牛 焼野菜 山葵醤油 天日塩

御進肴

天婦羅
鱧 蓮根 万願寺唐辛子 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