

お膳物

LUNCH SET

三段弁当

“SANDAN BENTO”

先付 造り 焼物 酒菜 御飯 吸物 果物

Appetizer, Sashimi, Grilled, Shusai, Rice, Soup and Dessert

4,600 円

すきやき御膳

“SUKIYAKI GOZEN”

先付 すきやき小鍋 白御飯 赤出汁 果物

Appetizer, Sukiyaki, Boiled Rice, Red Miso Soup and Dessert

4,600 円

うな重

“UNAJYU”

先付 もずく酢 うな重 肝吸物 果物

Appetizer, Vinegared Seaweed, Bowl of Rice with Grilled Eel, Soup and Dessert

5,900 円

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。

当店で使用しているお米は、全て国産米です。

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

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

なでしこ

六、〇〇〇円

先付

焼茄子 フレンチキャビア 茗荷 針生姜
ペリーラ 美味出汁ジュレ

煮物椀

玉蜀黍飛龍頭 冬瓜 青味 姫人参 柚子

造り

季節の造り二種 あしらい

酒菜

季節の和え物や珍味

小鍋

近江牛すきやき
淡路玉葱 白葱 椎茸 絹豆腐 三つ葉
温度玉子

御飯

季節の釜飯

香の物

三種

汁

赤出汁

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

鯉会席

八、五〇〇円

先付

鯉湯引き 胡瓜 茗荷 薄菜 加減酢

煮物椀

鯉葛包み 素麺 梅肉 三つ葉 柚子

造り

鯉炙り 季節の造り二種 あしらひ

凌ぎ

鯉寿司 生姜甘酢漬け

焼物変わり

鯉牛蒡八幡巻揚げ 茄子 人参 オクラ

レモン 天出汁 藻塩

小鍋

鯉 淡路玉葱すきやき 温度玉子

御飯

白御飯

香の物

三種

汁

赤出汁

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。

当店で使用しているお米は、全て国産米です。

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

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

天婦羅

※木・金・土・日・祝のみの
メニューとなっております。

TEMPURA COURSE

ききょう
桔梗

“KIKYO”

7,800 円

先付 天婦羅〔才巻海老2本 明石蛸入り黄身豆腐の天婦羅 季節の鮮魚2種
季節の野菜5種〕 口直し 酢の物 天茶漬又は天井 季節の自家製デザート

Appetizer, Sashimi, Assorted Tempura, Salad, Vinegared Dish, Rice and Dessert

やまぶき
山吹

“YAMABUKI”

13,000 円

先付 造り2種 天婦羅〔車海老2本 季節の鮮魚3種 海苔天婦羅雲丹乗せ
季節の野菜4種 明石蛸入り黄身豆腐の天婦羅〕 口直し 酢の物 天茶漬又は天井
季節の自家製デザート

Appetizer, Sashimi, Assorted Tempura, Salad, Vinegared Dish, Rice and Dessert

すずらん
鈴蘭

“SUZURAN”

15,000 円

先付 造り3種 天婦羅〔車海老2本 季節の鮮魚2種 海苔天婦羅雲丹乗せ
くまもとあか牛フィレ 季節の野菜4種 明石蛸入り黄身豆腐の天婦羅〕 口直し
酢の物 釜飯で天茶漬又は天井 季節の自家製デザート

Appetizer, Sashimi, Assorted Tempura, Salad, Vinegared Dish, Rice and Dessert

その他、お好み天婦羅もご用意しております

A la carte TEMPURA is also available.

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

雲丹 伊勢海老 鮑会席

二五、〇〇〇円

先付

夏野菜煮凍り

小芋 南瓜 丸十 椎茸 オクラ

美味出汁ジユレ 穂紫蘇

煮物椀

白身葛叩き 薄菜 青味 梅肉 柚子

造り

雲丹三種食べ比べ

明石蛸 トマト 加減酢ゼリー

焼物

炭火で

和牛 焼野菜 丸茄子 ヤングコーン
万願寺唐辛子 生姜醤油 オリーブ味噌

揚げ物

鮑あられ揚げ 胡麻豆腐 クレソン 肝ソース

鉢物

伊勢海老オイル焼き

ズッキーニ 野菜いろいろ 海老ソース

御飯

玉蜀黍釜飯

香の物

三種

汁

赤出汁

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。

当店で使用しているお米は、全て国産米です。

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

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

こでまり

一八、〇〇〇円

先付

無花果ワイン煮 豆腐クリーム 松の実

煮物椀

オクラ摺り流し

鱧葛叩き 胡麻豆腐 穂紫蘇 振柚子

造り

季節の造り三種 あしらい

酒菜

季節の和え物や珍味

焼物

うなぎ 赤米もち米煎餅

万願寺唐辛子 木の芽餡 針葱

強肴

トマト 心太 切り胡麻 加減酢

バジルグラニテ

小鍋

近江牛 翡翠茄子 厚揚げ 山葵菜

御飯

季節の釜飯

香の物

三種

汁

赤出汁

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