

# 祝会席「梅」《ランチタイム限定》

八、五〇〇円

御先付 柿 生麩 三つ葉 なます 胡麻和え

御煮物椀 枝豆飛龍頭 かぶら 結大根人参  
青味 柚子

御造り 季節の造り三種 あしらい

御祝肴 子持昆布 花かつお

すじこ醤油漬け  
菱蟹 法蓮草浸し  
海老 百合根 枝豆煮凍り  
银杏松葉刺し

御家喜物 魚介西京焼き 大根人参甘酢漬け

御鉢物 穴子 茄子揚げ出し  
モロッコ隠元 天出汁

御飯 鯛赤飯 蒸籠蒸し

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。

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」

一、五〇〇円

御祝肴

子持昆布 花かつお  
すじこ醬油漬け  
菱蟹 法蓮草浸し  
海老 百合根 枝豆煮凍り  
银杏松葉刺し

御煮物椀

白身葛叩き  
かぶら 結大根人参  
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

御家喜物

近江牛ローストビーフ  
野菜いろいろ 玉葱ソース

御鉢物

胡麻豆腐揚げ出し フレンチキヤビア  
三つ葉 天出汁

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

蛤酒蒸し 水菜はりはり

山葵ドレッシング

御煮物椀

紅葉鯛酒蒸し

胡麻豆腐

青味

紅葉人参

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 花かつお

すじこ醤油漬け

菱蟹 法蓮草浸し

海老 百合根 枝豆煮凍り

銀杏松菜刺し

御家喜物

鮑 きのこバター焼き クレソン

御鉢物

和牛柔煮 揚馬鈴薯 人参 青味

御飯

鯛飯

御香の物

三種

御汁

赤出汁

御水菓子

季節の果物

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

# 祝会席「菊」

一七、五〇〇円

御先付

蒸鮑 才巻海老 子持昆布 胡瓜  
針生姜 加減酢ゼリー

御煮物椀

薄葛仕立て  
紅葉鯛酒蒸し 扇面大根人参  
青味 梅肉 柚子

御造り

季節の造り三種 あしらい

御凌ぎ

鰻赤飯

御祝肴

菱蟹 法蓮草加減酢  
トマト 才巻海老 枝豆煮凍り  
半熟燻製玉子 揚栗  
焼万願寺唐辛子 银杏松葉刺し

御焼物

炭火焼き  
和牛 野菜いろいろ 山葵醤油 藻塩

御鉢物

伊勢海老具足煮 焼茄子  
モロッコ隠元 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