

祝会席「梅」〈ランチタイム限定〉

九、〇〇〇円

御先付 子持昆布 車海老旨煮 菜の花 加減酢

御煮物椀 飛龍頭 蓬豆腐 扇面大根人参 青味 柚子

御造り 季節の造り三種 あしらい

御祝肴 小鯛紅白なます 烏賊 うるい辛子酢味噌

玉子カステラ 穴子八幡巻き 小蛸煮付け
一寸豆素揚げ 黒豆松葉刺し

御家喜物 白身オイル焼き 野菜いろいろ

御鉢物 和牛柔煮 馬鈴薯 人参 青味

御飯 鯛赤飯

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

祝会席「竹」

一二、五〇〇円

御祝肴

小鯛紅白なます 烏賊 うるい辛子酢味噌
子持昆布 菜の花 加減酢
玉子カステラ 穴子八幡巻き 小蛸煮付け
一寸豆素揚げ 黒豆松葉刺し

御煮物椀

鯛葛叩き 蓬豆腐 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
野菜いろいろ 玉葱ソース

御鉢物

筍 若布 落 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

祝会席「松」

一五、五〇〇円

御先付

ホタルイカ フルーツトマト
独活バジル味噌和え

御煮物椀

和合蛤 若布 扇面大根人参 青味 木の芽

御造り

季節の造り三種 あしらひ

御凌ぎ

穴子赤飯 芽三つ葉

御祝肴

小鯛紅白なます 烏賊 うるい辛子味噌
子持昆布 菜の花 加減酢
玉子カステラ 穴子八幡巻き 小蛸煮付け
一寸豆素揚げ 黒豆松葉刺し

御家喜物

鮎 アスパラガスバター焼き 野菜いろいろ

御鉢物

近江牛吉野煮 厚揚げ 芹 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.
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

祝会席「菊」

一八、五〇〇円

御先付

鮑柔煮 才巻海老 子持昆布 菜の花
針生姜 加減酢ジュレ

御煮物椀

白身葛叩き
筍 花びら大根人参
青味 梅肉 木の芽

御造り

季節の造り三種 あしらい

御凌ぎ

鰻赤飯 芽三つ葉

御祝肴

小鯛紅白なます
烏賊 うるい辛子酢味噌
玉子カステラ 穴子八幡巻き
小蛸煮付け 白身酒盗和え
一寸豆素揚げ 黒豆松葉刺し

御家喜物

炭火焼
和牛雲丹焼き 野菜いろいろ

御鉢物

伊勢海老具足煮 筍 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、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。
The prices include the service charge and appropriate tax