

祝会席「梅」〈ランチタイム限定〉

九、〇〇〇円

御祝肴

子持昆布 花かつお
いろいろトマト 小蛸 胡瓜煮凍り
紅白なます 三つ葉 車海老旨煮 半熟玉子漬け
チーズ松葉刺し オクラ

御煮物椀

海老真丈 玉子豆腐 結大根人参 青味 柚子

御造り

季節の造り三種 あしらい

御家喜物変わり

近江牛柔煮 馬鈴薯 人参 万願寺唐辛子 木の芽

御進肴

酢立蕎麦 美味出汁

御鉢物

穴子 茄子揚げ出し モロッコ隠元 染おろし 天出汁

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

祝会席「竹」

一、二、五〇〇円

御祝肴

子持昆布 花かつお
いろいろトマト 小蛸 胡瓜煮凍り
紅白なます 三つ葉 車海老旨煮 半熟玉子漬け
チーズ松葉刺し オクラ

御煮物椀

鯛葛叩き 玉子豆腐 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

御家喜物変わり

鱧天婦羅 野菜いろいろ ビーツドレッシング

御鉢物

近江牛吉野煮 翡翠茄子 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

祝会席「松」

一五、五〇〇円

御先付

小鯛 紅白なます 三つ葉胡麻和え 結昆布

御煮物椀

自家製白味噌仕立て

蛤葛叩き 翡翠茄子 トマト豆腐

結大根人参 青味 柚子

御造り

季節の造り三種 あしらひ

御凌ぎ

鱧赤飯 芽三つ葉

御祝肴

子持昆布 花かつお

いろいろトマト 小蛸 胡瓜煮凍り

牛蒡 蓮根クリームチーズ和え

車海老旨煮 半熟玉子漬け チーズ松葉刺し オクラ

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

御鉢物変わり

鮑バター焼き 野菜いろいろ

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

御祝肴

蒸鮑 子持昆布 車海老 蛇腹胡瓜
胡瓜 人参 大根 針生姜 加減酢ゼリー

御煮物椀

和合蛤 結大根人参 青味 柚子

御造り

季節の造り三種 あしらい

御凌ぎ

うなぎ赤飯 芽三つ葉

御家喜物

近江牛雲丹焼き
焼野菜 山葵醤油 天日塩

御鉢物

伊勢海老具足煮 茄子 モロッコ隠元 生姜飴

御飯

鯛飯

御香の物

三種

御汁

赤出汁

御水菓子

季節の果物