

祝会席「梅」〈ランチタイム限定〉

九、〇〇〇円

御先付

春キャベツとサーモン

辛味大根ジュレ トマト 塩昆布 花鰹

御煮物椀

浅利真丈 姫皮 ころもみ
花卉人参 木の芽

御造り

季節の造り三種 あしらい

御祝肴

菜の花と子持昆布
筍と蒟蒻木の芽和え 茶あらわれ
小蛸と青落 海老旨煮 袱紗焼玉子
小鯛小袖寿司 酢蓮根 スナッポ豌豆

御家喜物

鱈柚庵焼 落味噌粉吹き芋添え

御多喜物

筍と飛龍頭 若布餡掛け 落 木の芽

御飯

鯛赤飯セイロ蒸し

御留椀

赤出汁

御水菓子

季節物

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
筍と蒟蒻木の芽和え 茶あられ
小蛸と菜の花 海老旨煮 袱紗焼玉子
サーモン手毬寿司 酢蓮根 スナツプ豌豆

御煮物椀

小鯛酒蒸し 蓬豆腐
花卉大根人参 木の芽

御造り

季節の作り三種 あしらい

御凌ぎ

穴子赤飯

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

若竹煮
鯛の子 落 木の芽

御飯

鯛釜飯

御香の物

三種

御留椀

赤出汁

御水菓子

季節物

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

祝会席「松」

一五、五〇〇円

御先付

子持昆布 花かつお
筍と蒟蒻木の芽和え 茶あられ
小蛸と青路 小鯛小袖寿司 茗荷酢
袱紗焼玉子 海老旨煮 唐寿美大根
蚕豆青煮

御煮物椀

蛤吸
筍 若布 花卉大根人参 木の芽

御造り

季節の作り三種 あしらい

御凌ぎ

穴子赤飯

御家喜物

鮑と青アスパラバター焼

御強肴

花山葵と辛味大根つんつん蕎麦

御多喜物

和牛吉野煮 新じゃが 人参 青味 針葱

御飯

鯛釜飯

御香の物

三種

御留椀

赤出汁

御水菓子

季節物

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

海老 蒸し鮑 菜の花
加減酢ゼリー 生雲丹 花穂紫蘇

御煮物椀

白身葛叩き 蓬豆腐
花卉大根人参 ごとみ 木の芽

御造り

季節の作り三種 あしらい

御凌ぎ

鰻赤飯

御祝肴

子持昆布 花かつお
筍と蒟蒻木の芽和え 花卉百合根
小蛸と青路 小鯛小袖寿司 茗荷酢
袱紗焼玉子 海老旨煮 唐寿美大根
蚕豆青煮

御家喜物

和牛炭火烧 焼野菜
山葵醤油 オリーブ味噌 岩塩

御鉢物

伊勢海老具足煮 海老芋 青味 針生姜

御飯

鯛釜飯

御香の物

三種

御留椀

赤出汁

御水菓子

季節物

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