

# 祝会席「梅」〈ランチタイム限定〉

九、〇〇〇円

御先付

菜の花と紅ずわい蟹 胡麻白和え

福来皮 フレンチキャビア

桃かぶ ペリーラ

御煮物椀

海老真丈 かぶら 舞茸

水引大根人参 青味 柚子

御造り

季節の造り三種 あしらい

御祝肴

数の子と水菜浸し 花勝男

小蛸と分葱 沼田和え

玉子カステラ 穴子八幡巻 小鯛手毬寿司

海老艶煮 百合根黒豆茶巾 金箔

福豆素揚げ 酒粕チーズ松葉

御家喜物

鱈味噌柚庵焼 金柑甘露煮 千枚かぶら

御多喜物

海老芋と飛龍頭

茸湯葉餡掛け 生雲丹

金時人参 芽三つ葉

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

数の子と水菜浸し 花勝男  
福来皮と蟹 菜の花胡麻白和え  
玉子カステラ 小蛸煮 穴子八幡巻  
海老艶煮 百合根黒豆茶巾 金箔  
福豆素揚げ 酒粕チーズ松葉

御煮物椀

小鯛酒蒸し 絹揚げ 舞茸  
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

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

鱈親子玉メ  
焼白子 かぶら 占地  
銀飴 イクラ 芽三つ葉

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

御祝肴

数の子と水菜浸し 花勝男  
福来皮トマト煮凍り キャビア  
玉子カステラ 海老旨煮 穴子八幡巻  
新物唐寿美大根 百合根黒豆茶巾 金箔  
福豆素揚げ 酒粕チーズ松葉

御煮物椀

自家製西京仕立て  
天然ぶり 聖護院大根  
青味 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

御家喜物

鮑といろいろ茸バター焼 クレソン

御多喜物

和牛吉野煮 海老芋 青味 人参 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

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

車海老 蒸し鮑 菜の花 桃かぶ  
加減酢ゼリー 生雲丹 花穂紫蘇

御煮物椀

かぶら霰仕立て  
甘鯛 占地 結び大根人参  
青味 柚子

御造り

季節の造り三種 あしらい

御凌ぎ

鰻赤飯

御祝肴

数の子と水菜浸し 花勝男  
福来皮トマト煮凍り キヤビア  
玉子カステラ 小蛸煮 穴子八幡巻  
新物唐寿美大根 百合根黒豆茶巾 金箔  
福豆素揚げ 酒粕チーズ松葉

御家喜物

和牛炭火焼 焼野菜  
山葵醤油 オリーブ味噌 岩塩

御多喜物

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