

ランチ

樗御膳

口取り	胡麻豆腐 柚子味噌
	新取菜浸し
	南瓜カステラ
	鮫肝二彩羹
	海老煮凝り
造 里	季節の魚三種盛り合わせ あしらい彩々
煮 物	蕪黄金煮 海老 占地 絹さや
蒸 物	茶碗蒸し
揚 物	天婦羅 海老 穴子 野菜三種
食 事	鮭御飯 赤出汁 香物
甘 味	栗ぜんざい 塩昆布

¥3,850

平日限定 師走会席

前 菜	鮫肝二彩羹 胡麻豆腐 柚子味噌
	蟹と新取菜浸し 南瓜カステラ バイ貝旨煮
造 里	鯛薄造里 季節の魚 あしらい彩々
焼 物	金目鯛塩焼き 染め卸し 丸十蜜煮 酢取茗荷
	又は
	国産牛ステーキ 彩り野菜 山葵
蒸 物	茶碗蒸し 海老 鶏 椎茸 三ツ葉
揚 物	海老真丈 蓮根 青唐 レモン 塩
食 事	鮭御飯 赤出汁 香物
水菓子	季節の果物

¥5,500

平日限定 天重

茶碗蒸し、赤出汁、甘味 ¥2,200

平日限定 ステーキ重

茶碗蒸し、赤出汁、甘味 ¥2,200

海鮮ちらし

茶碗蒸し、赤出汁、甘味 ¥2,200

ばらちらし

茶碗蒸し、赤出汁、甘味 ¥2,750

握り寿司 潮彩

茶碗蒸し、赤出汁、甘味 ¥3,300

表示価格は税込価格となっており、別途サービス料10%を頂戴いたします。

会席料理

旬会席

先付	胡麻豆腐　柚子味噌　　蟹新取菜浸し　　鮫肝二彩羹
造里	バイ貝旨煮　　南瓜カステラ
焼物	鯛薄造里　季節の魚　あしらい彩々
煮物	鰯照焼き　大根　丸十　酢取茗荷
揚げ物	金目鯛蕪蒸し　木耳　占地　銀杏　柚子　銀餡
食事	海老真丈　蓮根　青唐辛子　塩　レモン
水菓子	鮭御飯　赤出汁　香物
	季節の果物
	¥6,600

花会席

前菜	生子酢　葱　紅葉卸し
	養老豆腐　蟹　占地
	バイ貝旨煮
	海老煮凝り
	南瓜カステラ
御造	白子茶巾　鱈　人参　つる菜　柚子
焼物	季節の魚盛り合わせ　あしらい彩々
煮物	金目鯛塩焼き　丸十蜜煮　酢取茗荷　染め卸し　レモン
肴	鰯しゃぶ　葱　榎木　水菜　ちり酢
食事	牛ステーキ　彩り野菜　山葵
水菓子	鮭とイクラの釜炊き御飯　赤出汁　香物
	季節の果物
	¥11,000

寿司

櫻	¥13,200
	前菜、お造里三点、お料理三品、寿司十貫、巻物、赤出汁、甘味
雅	¥11,000
	前菜、お造里二点、お料理二品、寿司八貫、お好みの一貫、巻物、赤出汁、甘味
葵	¥6,600
	小鉢、寿司九貫、手巻き、赤出汁、甘味
厳選ちらし二段重	¥5,500
	赤出汁、甘味

ディナー限定

和定食	¥4,400
	小鉢、お造里、温物、天婦羅、食事、赤出汁、水菓子

鍋料理

しゃぶしゃぶコース	¥11,000
	先付、お造里、温物、しゃぶしゃぶ（和牛150g、野菜）、きしめん又は白御飯、甘味
お肉お替り（150g）	¥5,500
お野菜お替り	¥1,100

一品料理

前菜盛り合せ	¥2,200	鱈白子焼き	¥1,540
蟹新取菜浸し	¥660	金目鯛煮卸し	¥1,540
焼茄子	¥660	金目鯛蕪蒸し	¥1,650
炙り明太子	¥880	鰯大根	¥1,650
揚げ銀杏	¥880	焚き込み御飯（二人前）	
たたみ鰯	¥880		¥1,980
酒盗チーズ	¥880	白身魚薄造り	¥1,980
生子酢	¥990	寒鰯	¥1,980
白子ポン酢	¥990	塩焼き又は照焼き	
鮫肝ポン酢	¥990	金目鯛	¥2,200
出汁巻玉子	¥990	塩焼き又は照焼き	
烏賊一夜干し	¥990	金目鯛煮付け	¥2,200
鱈白子茶碗蒸し	¥1,210	鰯しゃぶ	¥2,750
亀甲蕪蟹餡かけ	¥1,430	造里盛り合わせ	¥2,750～
海老真丈	¥1,430		

おつまみセット	前菜、造里、揚げ物、焼物	¥3,850
---------	--------------	--------

天婦羅

壺	茄子　南瓜　丸十　獅子唐　榎木	各¥330
貳	白身魚　烏賊	各¥550
参	海老　　ずわい蟹	各¥770
天婦羅盛り合わせ	壺から3品、貳から2品、参から2品	¥2,750
穴子一本		¥1,650

お子様セット	¥3,300
	・助六寿司、鶏つくねと野菜の煮物、ハンバーグステーキ、海老フライ、茶碗蒸し、デザート
	＊お時間を頂戴する場合がございますので、ご予約をおすすめしております

表示料金は税込価格となっており、別途サービス料10%を頂戴いたします。