

ランチ

檸御膳

口取り	胡麻豆腐 柚子味噌 新取菜浸し 南瓜カステラ 鮟肝二彩羹 海老煮凝り
造里物	季節の魚三種盛り合わせ あしらい彩々 蕪黄金煮 海老 占地 絹さや
煮蒸物	茶碗蒸し 天婦羅 海老 穴子 野菜三種
揚物	鮭御飯 赤出汁 香物
食事	栗せんざい 塩昆布
甘味	

¥3,850

平日限定 師走会席

前菜	鮟肝二彩羹 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
造里物	鯛薄造里 季節の魚 あしらい彩々 金目鯛塩焼き 染め卸し 丸十蜜煮 酢取茗荷 又は
焼物	国産牛ステーキ 彩り野菜 山葵 茶碗蒸し 海老 鶏 椎茸 三ツ葉
蒸物	海老真丈 蓮根 青唐 レモン 塩
揚物	鮭御飯 赤出汁 香物
食事	季節の果物
水菓子	

¥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	鮟肝二彩羹
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	鯛照焼き	大根 丸十	酢取茗荷
揚物	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 鰯 人参 つる菜 柚子		
椀	季節の魚盛り合わせ	あしらい彩々	
焼	金目鯛塩焼き 丸十蜜煮 酢取茗荷	染め卸し	レモン
煮	鮭しゃぶ 葱 榆木 水菜 ちり酢		
物	牛ステーキ 彩り野菜 山葵		
強	鮭とイクラの釜炊き御飯	赤出汁	香物
食	季節の果物		
事			
水菓子			¥11,000

寿司

櫻	前菜、お造里三点、お料理三品、寿司十貫、巻物、赤出汁、甘味	¥13,200
雅	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	¥11,000
葵	小鉢、寿司九貫、手巻き、赤出汁、甘味	¥6,600
厳選ちらし二段重		¥5,500
赤出汁、甘味		

ディナー限定

和定食	小鉢、お造里、温物、天婦羅、食事、赤出汁、水菓子	¥4,400
-----	--------------------------	--------

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	鰯白子焼き	¥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	鯛大根	¥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	寒鯛	¥1,980
白子ポン酢	¥990	塩焼き又は照焼き	
鮟肝ポン酢	¥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
鰯白子茶碗蒸し	¥1,210	鯛しゃぶ	¥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、揚物、焼物

¥3,850

天婦羅

壹	茄子	南瓜	丸十	獅子唐	榎木	各¥330
式	白身魚	烏賊				各¥550
参	海老	ずわい蟹				各¥770
天婦羅盛り合わせ			壹から3品、式から2品、参から2品			¥2,750
穴子一本						¥1,650

お子様セット

・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

¥3,300

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。