料理長特別懐石

一六、〇〇〇円
（サービス料込・消費税込）



【先　付】下仁田葱の豆乳蒸し
　　蟹身　百合根　銀餡

【椀　物】鯛と蕪の清汁仕立て
　　菜の花
　　柚子

【焼八寸】サーモン照焼き
　　煎り銀杏
　　はじかみ
　　慈姑煎餅
　　栗渋皮煮
　　鶏肝松風

【強　肴】黒毛和牛のすき焼き
　　葛切り　焼豆腐　すだれ麸
　　季節の野菜　平飼いたまご

【食　事】にぎり寿司　五貫
　　厚焼き玉子　赤出汁　がり

【水菓子】季節物

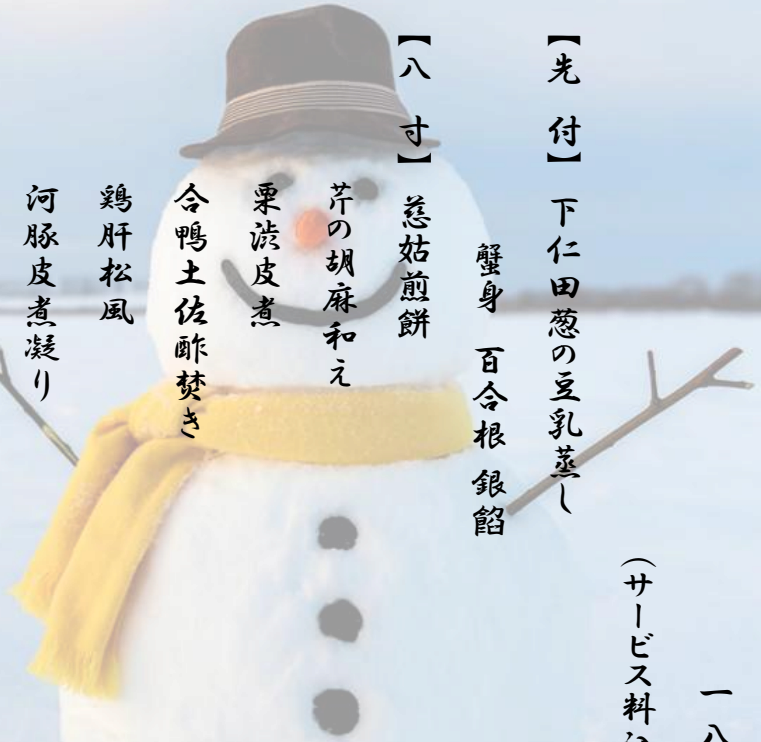
花山椒

二〇、〇〇〇円
（サービス料込・消費税込）

【先　付】下仁田葱の豆乳蒸し
　蟹身　百合根　銀餡
【椀　物】金目鯛と蕪の清汁仕立て
　菜の花　柚子
【造　り】季の物三種盛り
　あしらい
【焼八寸】銀だらの柚庵焼き
　煎り銀杏　はじかみ
　甘長とうがらし
　慈姑煎餅　芹の胡麻和え
　栗渋皮煮　合鴨土佐酢焚き
　鶏肝松風　河豚皮煮凝り
【炊合せ】湯葉のひろうす
　木野子餡　菊菜　生姜
【油　物】虎河豚の出汁麹揚げ
　酢橘
【強　肴】白子の柚子釜焼き
　湯葉　蕨豆
【食　事】ズワイ蟹の釜炊きご飯
　赤出汁　香の物
【水菓子】季節物
【甘　味】本日の甘味

黒毛和牛入り懐石

一八、〇〇〇円
（サービス料込・消費税込）



【先　付】下仁田葱の豆乳蒸し
　　蟹身　百合根　銀餡

【八　寸】慈姑煎餅
　　芹の胡麻和え
　　栗渋皮煮
　　合鴨土佐酢焚き
　　鶏肝松風
　　河豚皮煮凝り

【椀　物】金目鯛と蕪の清汁仕立て
　　菜の花　柚子

【造　り】季の物二種盛り
　　あしらい

【焚合せ】湯葉のひろうす
　　木野子餡　菊菜　生姜葵

【焼　物】黒毛和牛サーロイン岩塩焼き

【食　事】白米ご飯
　　和牛の時雨煮
　　赤出汁
　　香の物

【水菓子】季節物

【甘　味】本日の甘味

季節懐石

一七、〇〇〇円
（サービス料込・消費税込）

【先　付】下仁田葱の豆乳蒸し
　蟹身　百合根　銀餡

【八　寸】慈姑煎餅
　芹の胡麻和え
　栗渋皮煮
　合鴨土佐酢焚き
　鶏肝松風
　河豚皮煮凝り

【椀　物】金目鯛と蕪の清汁仕立て
　菜の花　柚子

【造　り】季の物　あしらい

【焼　物】銀だらの柚庵焼き
　煎り銀杏　はじかみ
　甘長とうがらし

【強　肴】虎河豚の出汁麹揚げ
　酢橘

【食　事】大山どりと大牛蒡の炊き込みご飯
　赤出汁　香の物

【水菓子】季節物

【甘　味】本日の甘味

樹

一二、〇〇〇円
（サービス料込・消費税込）

【先　付】下仁田葱の豆乳蒸し
　蟹身　百合根　銀餡

【八　寸】慈姑煎餅
　芹の胡麻和え
　栗渋皮煮
　鶏肝松風
　河豚皮煮凝り

【椀　物】鯛と蕪の清汁仕立て
　菜の花　柚子

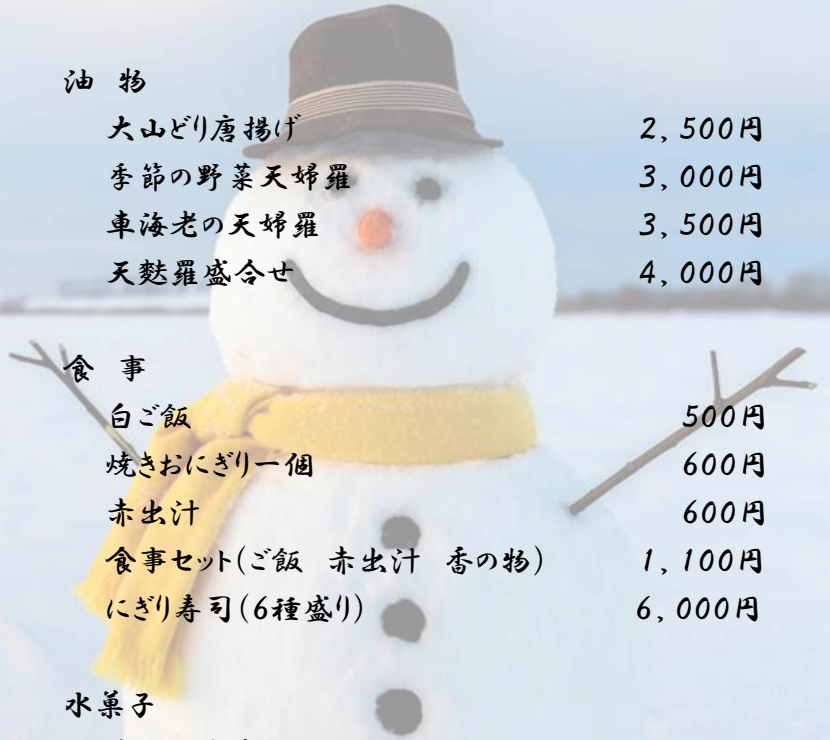
【造　り】季の物二種盛り
　あしらい

【焼　物】鰆の柚庵焼き
　煎り銀杏　はじかみ
　甘長とうがらし

【焚合せ】湯葉のひろうす
　木野子餡　菊菜
　生姜

【食　事】大山どりと大牛蒡の炊き込みご飯
　赤出汁　香の物

【水菓子】季節物



酒　肴

茶豆の塩茹で	1，500円
香の物盛り合わせ	1，500円
エイヒレ	1，800円
薩摩揚げ	1，800円

お造り

お造り盛り合わせ	5，000円
本鮪のお造り	6，500円

焼　物

紅富士サーモン照り焼き	3，000円
大山どり岩塩塩焼き	2，800円
黒毛和牛サーロイン網焼き 100g	12，000円
ヒレ網焼き 100g	16，000円

焚合せ

黒毛和牛すき煮	7，000円

油　物

大山どり唐揚げ	2，500円
季節の野菜天婦羅	3，000円
車海老の天婦羅	3，500円
天麩羅盛合せ	4，000円

食　事

白ご飯	500円
焼きおにぎり一個	600円
赤出汁	600円
食事セット(ご飯　赤出汁　香の物)	1，100円
にぎり寿司(6種盛り)	6，000円

水菓子

本日の甘味	1，000円
季節のフルーツ盛合せ	2，000円
季節のアイスデザート	1，500円

※ご料金にはサービス料、消費税が含まれております。