

【個室 平日ランチタイム限定】

楓（かえで）懐石

（税込） 11,385円

先付

金時草浸し
白木耳 とろろ鰯
白アスパラ豆腐
海老 ランプフィッシュ コンソメゼリー
牛ロースト雲和え
ドレッシング

温物

蛤スープ蒸し
蓬胡麻豆腐 蟹飴掛け 葱

造里

三種盛り合わせ
あしらい一式

焼物

鱸オイル焼き
揚紫蘇 蚕豆
博多和牛香味煮
新玉葱 パプリカ 洋芹

煮物

東京X味噌豚角煮
小芋 人参 ミニ青梗菜
溶き辛子

食事
の物
止

新生姜と碓井豆の釜炊き御飯
盛り合わせ
赤だし

デザート

柏餅

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

【個室 ランチタイム限定】

綺（あや）懷石

（税サ込 17,710円）

先付

ホワイトアスパラ豆腐

海老 キャビア

コンソメゼリー

水前寺菜浸し

白木耳 煎り玄米

吸物

蛤スープ蒸し 蟹餡掛け

替り

蓬胡麻豆腐 芽葱

造り

三種盛り合わせ
あしらい一式

焼物

鱸オイル焼き

揚紫蘇 蚕豆 赤万願寺鑄込み

博多和牛香味煮

新玉葱 パプリカ 洋芹

煮物

丸茄子阿蘭陀煮

とろ湯葉豆乳餡

鮎魚女餅粉揚げ 小芋 南瓜

スナップピース 茗荷 ちぎり木の芽

食事

新生姜と炙り帆立の釜炊き御飯

香の物

盛り合わせ

止 椀

赤だし

デザート

抹茶ぷりん

白玉 小豆 黒蜜

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

【個室 ランチ・ディナー共通】

櫂(けやき)懷石

(税サ込) 21,505円

先付

ホワイトアスパラ豆腐

海老 キャビア コンソメゼリー

金時草浸し

白木耳 煎り玄米

吸物

清汁仕立て

鮎魚女葛打ち 蓬胡麻豆腐

蓴菜 蛇の目人參 木の芽

造り

本日の造り四種
あしらい一式

煮物

黒毛和牛小鍋仕立て

丸茄子 独活 三つ葉

新牛蒡 白葱 花山椒

止肴

赤睦西京焼

蚕豆 酢取生姜

鰻山椒揚げ 揚げ牛蒡

稚鮎おどり揚げ

万願寺鑄込み 蓼の葉フリット

食事

新生姜と炙り帆立の釜炊き御飯

香の物

盛り合わせ

止椀

赤だし

デザート

抹茶ぷりん

白玉 小豆 黒蜜

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます

【個室 ランチ・ディナー共通】

結(ゆい)懐石

(税サ込) 25,300円

旬 菜

ホワイトアスパラ豆腐

海老 キャビア コンソメゼリー

金時草浸し

白木耳 煎り玄米

鰻山椒揚げ

赤万願寺鑄込み 新生姜松葉

造 り

四種盛り合わせ

あしらい一式

煮 物

伊勢海老 鰯鰯 丸茄子

巻湯葉 人参 花山椒

焼 物

赤睦西京焼

蚕豆 酢取生姜

稚鮎おどり揚げ

蓼の葉フリット

合 肴

雲丹すり流し

生雲丹 蓴菜 陸蓮根 振り柚子

止 肴

黒毛和牛ステーキ

新玉葱 スナッピース パプリカ

山葵卸し 香味餡

食 事

新生姜と炙り帆立の釜炊き御飯

香の物 盛り合わせ

赤だし

デザート

抹茶ぷりん

季節のフルーツ添え

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます