

彩り小箱【平日夜限定】

茶寮膳

御献立

御献立

先付

水菜 京揚げ煮浸し  
スープ蒸し

先付

水菜 京揚げ煮浸し  
スープ蒸し

新じゃが 浅利

新じゃが 浅利

新玉葱餡 桜パスタ

新玉葱餡 桜パスタ

本体

小鉢

うぐいす豆腐

造り

本日のお造り

とび子 花弁百合根

あしらい 土佐醤油

旨だしゼリー

※鰻ひつまぶし・本日の焼魚のみ

サンチュ 赤麹麹

メイン

りんご 白和え

【三種類よりお選び下さい】

しらす青山椒煮

・黒毛和牛サーロインステーキ

卵の花煮

添え野菜

椎茸 人参 牛蒡 海老

卸しポン酢 生姜ダレ

ローストビーフサラダ

西洋山葵

造り

二種盛り合せ

・鰻ひつまぶし

・本日の焼魚（西京焼）

あしらい 土佐醤油

彩りサラダ

ドレッシング

焼物

鱈西京焼

食事

小芋田楽

青豆 塩昆布炊き込み御飯

柚子大根

・サーロインステーキ食事は  
白御飯でご利用

三食団子

香の物

二種

食事

青豆 塩昆布炊き込み御飯

香の物

一種

・鰻ひつまぶしは  
急須でお出汁をご利用

止椀

赤だし

止椀

赤だし

デザート

本日のデザート

デザート

本日のデザート

なだ万 謹製



なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます  
当店で使用しているお米は全て国産です

料理内容は変更になる場合がございます  
当店で使用しているお米は全て国産です

ミニ懐石

御献立

先付

うぐいす豆腐

とび子 花卉百合根

旨だしゼリー

螢烏賊酢味噌和え

ミニ葱 蛇腹胡瓜

水菜 京揚げ煮浸し

吸物

新玉葱すり流し

コーチンつみれ 桜麩

京三つ葉

造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

焼物

静岡サーモン

ホワイトアスパラソース

新じゃが トマト

スナッブエンドウ

煮物

豚角煮 おろし銘

小芋 人参 芹

食事

青豆 塩昆布炊き込み御飯

香の物

二種

止椀

赤だし

デザート

デザートチョコイス

・グラマラツカ

・フルーツゼリー掛け

にぎわいコース

御献立

先付

うぐいす豆腐

とび子 花卉百合根

旨だしゼリー

螢烏賊酢味噌和え

ミニ葱 蛇腹胡瓜

水菜 京揚げ煮浸し

吸物

新玉葱すり流し

コーチンつみれ 桜麩

京三つ葉

造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

焼物

盛り合わせ

天だし 岩塩

焼物

黒毛和牛

サーロインステーキ

添え野菜

卸しポン酢 生姜ダレ

西洋山葵

彩りサラダ

ドレッシング

食事

青豆 塩昆布釜炊き御飯

香の物

二種

止椀

赤だし

デザート

本日のデザート

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます  
当店で使用しているお米は全て国産です

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます  
当店で使用しているお米は全て国産です

春爛漫く春野菜と桜海老釜炊き御飯く

御献立

先付

うぐいす豆腐

花卉百合根

墨烏賊酒盗 車海老

わらび土佐和え

唐墨香煎

吸物

新玉葱すり流し

蛤 うるい 生粒胡椒

花卉人参

造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

煮物

金目鯛東寺蒸し

菜の花 九条葱笹打ち

べっ甲餡 黒七味

合肴

和牛山椒焼

桜鯛落味噌焼

蛭烏賊酢味噌和え

花山葵留漬け

柚子大根

タラの芽天婦羅

蚕豆塩茹で

小芋田楽

食事

桜海老 筍釜炊き御飯

香の物

二種

止椀

赤だし

デザート

本日のデザート

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます  
当店で使用しているお米は全て国産です

懐石 雅くみやびく

御献立

先付

うぐいす豆腐

花卉百合根

墨烏賊 車海老酒煎り

わらび土佐和え

唐墨香煎

吸物

名古屋コーチン鰻巻卵

三河一色産鰻のスープ

うるい 花卉人参

造り

三種盛り合せ

うすづくり

あしらい 土佐醤油

焼物

平貝青紫蘇焼

蚕豆塩茹で

柚子大根

合肴

山菜天婦羅

煮物

金目鯛東寺蒸し

菜の花 九条葱笹打ち

べっ甲餡 黒七味

食事

桜海老 筍釜炊き御飯

香の物

二種

止椀

赤だし

デザート

本日のデザート

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます  
当店で使用しているお米は全て国産です