

令和8年 5月

夜の懐石

¥14,520円

先付

汲み湯葉豆腐
生雲丹 鼈甲銘
山葵 チャービル

酒菜

ホタルイカ生姜煮 木の芽
金時草胡麻浸し 香味海苔
牛舌柔煮 ヤングコーン
黄味酢掛け
新じゃが旨煮 花山椒味噌
鰻おこわ蒸し 酢取り茗荷

造り

生中トロ 海苔醤油
ヒラマサ 胡麻醤油
白身 梅肉醤油
あしらい一式

煮物

小鍋仕立て
和牛サーロイン 花山椒
刻み野菜

焼物

太刀魚葱味噌焼
丸茄子 エリンギ 赤万願寺
茗荷 タラの芽

食事

鱧天井 山葵卸し
香の物 赤だし

デザート
(チョイス)

・マンゴープリン
・赤紫蘇のわらび餅
蜂蜜ソース

¥19,360円

先付

汲み湯葉豆腐
生雲丹 海老 蟹身
キャビア
鼈甲銘 山葵 チャービル

酒菜

ホタルイカ生姜煮 木の芽
金時草胡麻浸し 香味海苔
牛舌柔煮 ヤングコーン
黄味酢掛け
新じゃが旨煮 花山椒味噌
鰻おこわ蒸し 酢取り茗荷
鮑柔煮 餅粉揚げ

造り

ヒラマサ 胡麻醤油
天然鯛 梅肉醤油
太刀魚炙り
生中トロ 海苔醤油

煮物

小鍋仕立て
鱧 花山椒
刻み野菜

焼物

和牛丸茄子包み
青唐 白髪葱
キンキ一夜干し
染め卸し 酢橘
タラの芽田楽
蚕豆有馬煮

食事

和牛と碓井豆釜炊き御飯
香の物

デザート
(チョイス)

・マンゴープリン
・赤紫蘇のわらび餅
蜂蜜ソース

