

【個室 平日ランチタイム限定】

楓（かえで）懐石

（税サ込） 11,385円

先付

もろへいや浸し

鱧炙り 煎り胡麻

無花果胡麻豆腐

玉味噌 柚子

鰻ざく

織長芋 生姜酢ゼリー

吸物

清汁仕立て

松茸 鱧 玉子豆腐

蓴菜 柚子

造り

鮮魚三種盛り

あしらい一式

焼物

牛肉ロースト

青唐 姫玉蜀黍

南瓜グラタン

止肴

加茂茄子 金目鯛揚げ出し

蟹湯葉餡掛け

陸蓮根 茗荷

食事

・夏野菜冷やし素麺

ゼリー出汁

又は

・釜炊き御飯

玉蜀黍 枝豆

盛り合わせ

赤だし

香の物
止 椀

デザート

珈琲羊羹求肥包み

※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】

櫛(けやき)懐石

(税サ込) 21,505円)

旬菜

玉蜀黍摺り流し トリユフ

鰻押し寿司 酢取生姜

牛しゃぶ焼茄子包み

胡麻餡 コンソメゼリー 花穂

夏野菜ゼリー寄鬼灯盛り

蛸柔らか煮 枝豆チーズ

丸十檸檬煮

造り

鮮魚二種盛り

あしらい一式

魚料理

吉次塩焼き

花蓮根 万願寺油焼 玉蜀黍

揚物

なだ万天婦羅

魚介二種と夏野菜三種

天だし 塩

肉料理

フィレスステーキ

茄子 エリンギ アスパラ 洋芹

ステーキソース

食事

釜炊き御飯

松茸 薄揚げ 三つ葉

香の物

盛り合わせ

止椀

赤だし

デザート

季節物

※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

玉蜀黍摺り流し トリユフ

鰻押し寿司 酢取生姜

牛しゃぶ焼茄子包み

胡麻餡 コンソメゼリー 花穂

夏野菜ゼリー寄鬼灯盛り

蛸柔らか煮 枝豆チーズ

丸十檸檬煮

吸物

松茸土瓶蒸し

鰹 車海老 湯葉

三つ葉 酢橘

造り

鮮魚盛り合わせ

あしらい一式

焼物

吉次塩焼き

焼松茸 和牛ロースト 新銀杏

合肴

万願寺毛蟹 鑄込み

玉蜀黍 酢橘

止肴

牛頬肉柔らか煮

無花果 白髪葱 粒胡椒

食事

釜炊き御飯

松茸 薄揚げ 三つ葉

香の物

盛り合わせ

止椀

赤だし

デザート

季節物

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます