

令和7年 5月

お昼の懐石

@8,000円(9,680円)

旬菜

枝豆腐 桜花 葛醬油
茄子オランダ煮 桜海老 木の芽
新馬鈴薯摺り流し寄せ
玉蜀黍餡

鯛粽ずし

カステラ玉子 山桃蜜煮

新もずく酢 葡萄

順才 新生姜針打ち

造り

鯛昆布メ柏の葉包み
本山葵 山葵花浸し

煮物

銀むつ煮つけ
南瓜 ズッキーニ パプリカ
アスパラ 六方芋

合肴

黒豚ロースの角煮フライ
しゃぶだれぼん酢
大根 レモン

酢の物

酢茄子牛肉巻き
一味大根 京都祇園赤しば
自家製粒マスタード

食事

新生姜釜炊き御飯
芹菜 塩昆布

止 椀

蜆の赤だし

デザート

グラマラッカ

夜の懐石

@16,000円(19,360円)

旬菜

枝豆クリーム豆腐 桜花 葛醬油
茄子オランダ煮 桜海老 木の芽
新馬鈴薯摺り流し寄せ
玉蜀黍餡

鯛粽ずし

カステラ玉子 山桃蜜煮

新もずく酢 葡萄

順才 新生姜針打ち

造り

千葉石鯛 本鮪
赤貝 あしらひ

煮物

走り穴子炙り
豆腐 白葱 花山椒

合肴

黒豚ロースの角煮フライ
しゃぶだれぼん酢
大根 レモン
鱈千種焼
酢取茗荷 一寸豆

酢の物

酢茄子牛肉巻き
一味大根 京都祇園赤しば
自家製粒マスタード

食事

(チョイス)

・新生姜釜炊き御飯
芹菜 塩昆布
・鯛茶漬け
白釜御飯
薬味
・白釜御飯
名物豚角煮と共に

有料単品

・和牛有馬煮
・ブランド卵

漬物

止 椀

蜆の赤だし

デザート

グラマラッカ

＋800円

＋1200円