

令和7年 12月

いろどり玉手箱

@ 4, 840円

先付	馬鈴薯万頭 牛肉柔煮 さらし葱 野菜餡
小鉢	小松菜煮浸し 揚げするめ 雲子豆腐揚げ出し 本日の造り 牛蒡の金平

小鉢	小松菜煮浸し 揚げするめ 雲子豆腐揚げ出し 煎り出汁 薬味
内	和牛肩ロース網焼 彩り野菜 柚子

内	和牛肩ロース網焼 彩り野菜 柚子
小鉢	小松菜煮浸し 揚げするめ 雲子豆腐揚げ出し 煎り出汁 薬味

口取り	厚焼玉子 コロッケ 和牛ロースト 鮭小袖寿司 海老芋田楽 蕉甘酢漬け 海老真丈挟み揚げ 焼きおにぎり 香の物
魚	鯉竜田揚げ 刻み野菜 柚子

食事	出汁茶漬け 焼きおにぎり 香の物
デザート	(チョイス) 莓のグラマラツカ タピオカ 小豆 ・醤油のプリン

デザート 本日のデザート

お昼の懐石

@ 7, 260円

先付	小松菜煮浸し 雲子豆腐揚げ出し 和牛ロースト
小鉢	小松菜煮浸し 揚げするめ 雲子豆腐揚げ出し 煎り出汁 薬味

小鉢	小松菜煮浸し 揚げするめ 雲子豆腐揚げ出し 本日の造り 牛蒡の金平
内	和牛肩ロース網焼 彩り野菜 柚子

内	和牛肩ロース網焼 彩り野菜 柚子
小鉢	小松菜煮浸し 揚げするめ 雲子豆腐揚げ出し 煎り出汁 薬味

内	和牛肩ロース網焼 彩り野菜 柚子
小鉢	小松菜煮浸し 揚げするめ 雲子豆腐揚げ出し 本日の造り 牛蒡の金平

食事	出汁茶漬け 焼きおにぎり 香の物
デザート	(チョイス) 莓のグラマラツカ タピオカ 小豆 ・醤油のプリン

デザート 本日のデザート

お昼の懐石

@ 9, 680円

先付	冷製カツペリーニ 蟹 トマト チャービル
小鉢	小松菜煮浸し 揚げするめ 雲子豆腐揚げ出し 和牛ロースト

小鉢	小松菜煮浸し 揚げするめ 雲子豆腐揚げ出し 本日の造り 牛蒡の金平
内	和牛肩ロース網焼 彩り野菜 柚子

内	和牛肩ロース網焼 彩り野菜 柚子
小鉢	小松菜煮浸し 揚げするめ 雲子豆腐揚げ出し 煎り出汁 薬味

内	和牛肩ロース網焼 彩り野菜 柚子
小鉢	小松菜煮浸し 揚げするめ 雲子豆腐揚げ出し 本日の造り 牛蒡の金平

食事	出汁茶漬け 焼きおにぎり 香の物
デザート	(チョイス) 莓のグラマラツカ タピオカ 小豆 ・醤油のプリン

デザート 本日のデザート

仕入れにより内容が変わることがあります。
あらかじめご了承ください。