

令和7年 12月

いろいろり玉手箱

@4, 840円

先付	馬鈴薯万頭 牛肉柔煮 射込み 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 煎り出汁 薬味 本日の造り 牛蒡の金平
肉	和牛肩ロース網焼 彩り野菜
魚	鰯竜田揚げ 刻み野菜 甘酢餡 柚子
口取り	厚焼玉子 コロッケ 和牛ロースト 鯖小袖寿司 海老芋田楽 蕪甘酢漬け 海老真丈挟み揚げ
食事	出汁茶漬け 焼きおにぎり 薬味 香の物
デザート	本日のデザート

お昼の懷石

@7, 260円

先付	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 鯖小袖寿司 蕪甘酢漬け 和牛ロースト
造り	本日の造り 三種盛り あしらい一式
煮物	鰯 信州蒸し なめこ 白葱 一味 そば出汁
メイン・(チョイス)	鰯竜田揚げ 刻み野菜 甘酢餡掛け 柚子 ・豚ロース香味焼 彩り野菜
食事	出汁茶漬け 焼きおにぎり 薬味 香の物
デザート	・苺のグラマラッカ (チョイス) タピオカ 小豆 ・醤油のプリン

お昼の懷石

@9, 680円

先付	冷製カッペリーニ 蟹 トマト チャービル
旬菜	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 鯖小袖寿司 蕪甘酢漬け 海老真丈挟み揚げ 和牛ロースト
造り	勘八薄造り サラダ仕立て
煮物	馬鈴薯万頭 牛肉柔煮 射込み 野菜餡 さらし葱
メイン・(チョイス)	・白身魚のソテー 青葱のソース 彩り野菜 ・和牛海老芋包み焼 彩り野菜
食事	鰯と大根釜炊き御飯 香の物 赤だし
デザート	・苺のグラマラッカ (チョイス) タピオカ 小豆 ・醤油のプリン

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。