

令和8年 7月

お弁当

@4,000円

- 先付
玉蜀黍プリン
順菜 美味出汁
- 小鉢
モロヘイヤ浸し
香味海苔
オクラ 汲み湯葉含め煮
木の芽
南蛮漬け
造り一種
和牛網焼
- 揚げ物
鱧ゆかり揚げ
射込み 赤万願寺
椎茸
- 口取り
厚焼玉子
焼魚
コロツケ
粟麩田楽
丸十蜜煮
小袖寿司
新生姜甘酢漬け
- 食事
枝豆釜炊き御飯
香の物 赤だし
- デザート
本日のデザート

お昼の懐石

@6,000円

- 先付
玉蜀黍プリン
順菜 美味出汁
モロヘイヤ浸し
香味海苔
- 造り
二種盛り
あしらい一式
- 煮物
手作り万頭
さらし葱 一味
- 口直し
青梅蜜煮
ゼリー掛け
- メイン
(チョイス)
・豚香味焼
彩り野菜
・本日の魚西京焼
新生姜 丸十蜜煮
- 食事
枝豆釜炊き御飯
香の物 赤だし
- デザート
(チョイス)
・無花果ワイン煮
カスタード
・モチプリン
抹茶ソース

@8,000円

- 先付
玉蜀黍プリン
生雲丹 順菜
美味出汁
チャービル
- 前菜
オクラ 汲み湯葉含め煮
木の芽
和牛時雨煮 小袖寿司
鱧ゆかり揚げ
依島賊真丈
青梅蜜煮
新生姜甘酢漬け
- 造り
本日の鮮魚のカルパッチョ
- 焼物
鮎塩焼
丸十蜜煮 蓼酢
- メイン
(チョイス)
・和牛ボトフ
新蓮根 人参
冬瓜 オクラ
・本日の魚煮付
牛蒡 椎茸 蓮根
- 食事
白身魚と枝豆釜炊き御飯
香の物 赤だし
- デザート
(チョイス)
・無花果ワイン煮
カスタード
・モチプリン
抹茶ソース