令和８年　１１月

夜の懐石

１４，５２０円

先　付　雲子豆腐揚げ出し
　煎り出汁　薬味

酒　菜　鮫肝生姜煮
　木の芽
河豚皮ぽん酢
　浅月
サーモン麹漬け
　蕪甘酢漬け
車海老油霜　柿
　占地　胡麻クリーム

造　り　河豚薄造り
河豚焼霜
　あしらい一式

焼　物　和牛網焼海老芋包み
　青唐　白髪葱
鰤カマ塩焼

合　肴　河豚ちり蒸し
白菜　春菊　白葱　豆腐
ぽん酢　薬味

食　事　鰤と大根釜炊き御飯
　香の物　赤だし

デザート（チョイス）
・白い汁粉
　胡麻団子
・胡麻プリン

先　付　河豚ヒレと昆布の一番出汁
　芽葱

１９，３６０円

酒　菜　雲子豆腐揚げ出し
　煎り出汁　浅月
小松菜煮浸し
　揚げするめ
鮫肝生姜煮
　木の芽
サーモン麹漬け
　蕪甘酢漬け
車海老油霜　柿
　占地　胡麻クリーム

蒸し物　甘鯛蕪蒸し
　菊花餡　山葵

造　り　中トロ　鰆　鰤　河豚焼霜
　あしらい一式

煮　物　小鍋仕立て
　九絵しゃぶしゃぶ
白菜　春菊　白葱　黄ニラ

焼　物　和牛サーロイン炭火焼
　彩り野菜　山葵
　ニンニク醤油

食　事　白飯釜炊き御飯
　明太子　牛肉時雨煮
　かつお梅
　香の物　赤だし

デザート（チョイス）
・白い汁粉
　胡麻団子
・黒胡麻プリン

＊仕入れの都合により内容の一部が変更となる場合がございます。
予めご了承下さいませ