

令和8年 2月

夜の懐石

14,520円

先付

アスパラ豆腐
蟹身 キャビア ミニトマト
チャービル
美味酢ゼリー

酒菜

茄子揚げ浸し 糸ガキ
豆腐味噌漬け
菜の花浸し 酒盗玉子 クコの実
和牛ローストビーフ 金柑蜜煮
蚕豆塩ゆで
唐墨炙り
穴子小袖寿司

造り

生中トロ 赤身 白身 烏賊
あしらい一式

煮物

小鍋仕立て
金目鯛しゃぶしゃぶ
白葱 水菜 白菜 占地
味噌ポン酢

焼物

和牛朴葉焼
和牛サーロイン
タラの芽 筍 蓮根
ピメント 白髪葱

食事

白飯釜炊き御飯
鮪時雨煮 明太子

デザート
(チョイス)
・揚げ万頭

・葛プリン
金柑ジャム

19,360円

先付

アスパラ豆腐
蟹身 キャビア ミニトマト
チャービル
美味酢ゼリー

温菜

甘鯛松笠焼
筍 タラの芽 蓮根
落の臺のソース

吸物

若竹椀
筍 若メ 木の芽

造り

生中トロ 金目鯛
縞鰯 烏賊
あしらい一式

焼八寸

茄子揚げ浸し 糸ガキ
豆腐味噌漬け
菜の花浸し 酒盗玉子 クコの実
鰻西京漬け
和牛テングーロイン炭火烧
蚕豆塩ゆで
唐墨炙り
千枚蕪 金柑蜜煮

煮物

小鍋仕立て
赤牛サーロイン
トマト キャベツ 青葱

食事

白飯釜炊き御飯
鮪時雨煮 叩き梅 明太子
香の物 赤だし

デザート
(チョイス)

・揚げ万頭
・葛プリン
金柑ジャム