

令和8年 6月

たまたて箱

@4, 840円

先付

冷し煮物
賀茂茄子 冬瓜
ズッキーニ
合鴨ロース煮 青味
振り柚子

小鉢

アスパラ豆腐
蟹身 とび子
チャービル
金時草 白グツ胡麻浸し
香味海苔
南蛮漬け
青梅蜜煮
本日の造り一種

肉

和牛香味焼
彩り野菜

口取り

厚焼玉子
焼魚
コロツケ
粟麩田楽
小袖寿司
新生姜甘酢漬け
枝豆有馬煮

食事

玉蜀黍釜炊き御飯
香の物 赤だし

デザート

本日のデザート

お昼の懐石

@7, 260円

先付

アスパラ豆腐
蟹身 とび子
チャービル
金時草 白グツ胡麻浸し
香味海苔

冷菜

冷し煮物
冬瓜スープ煮
共地餡 振り柚子

造り

二種盛り
あしらい一式

煮物

手作り万頭
野菜餡 さらし葱

メイン
(チョイス)

・鶏玉素焼
彩り野菜
・本日の焼魚
丸十蜜煮 焼枝豆

食事

玉蜀黍釜炊き御飯
香の物 赤だし

デザート
(チョイス)

・モチプリン
抹茶ソース
・ライチプリン
プーアル茶ゼリー

先付

アスパラ豆腐
蟹身 とび子
チャービル

前菜

金時草 白グツ胡麻浸し
香味海苔
和牛時雨煮寿司
鱧南蛮漬け
水蛸粕漬け炙り
新生姜甘酢漬け

造り

白身魚薄造り
サラダ仕立て

煮物

冷し煮物
賀茂茄子 冬瓜
ズッキーニ
合鴨ロース煮
青味 振り柚子

口直し

青梅蜜煮

メイン
(チョイス)

・和牛香味焼
彩り野菜
・イサキ若狭焼
丸十蜜煮 焼枝豆

食事

玉蜀黍釜炊き御飯
香の物 赤だし

デザート
(チョイス)

・モチプリン
抹茶ソース
・ライチプリン
プーアル茶ゼリー

仕入れの都合で内容が変わることがございます。