

令和8年 8月

いろどり玉手箱

4, 840円

- 先付 南瓜摺り流し
小芋揚げ出し
振り柚子
- 小鉢 枝豆腐
美味ゼリー 山葵
モロヘイヤ浸し
針長芋 香味海苔
南蛮漬け
チャービル
フォアグラ茶碗蒸し
香味餡
本日の鮮魚
醤油ゼリー
- 肉 和牛肩ロース網焼
彩り野菜
- 口取り 厚焼玉子
焼魚
コロツケ
バイ貝生姜煮
丸十蜜煮
新生姜甘酢漬け
小袖寿司
- 食事 かしわ御飯
香の物 赤だし
- デザート 本日のデザート

お昼の懷石

7, 260円

- 先付 枝豆腐
美味ゼリー 山葵
モロヘイヤ浸し
針長芋 香味海苔
- 造り 本日の鮮魚 二種盛り
あしらい一式
- 煮物 冷やし煮物
賀茂茄子 小芋 人参
ミニオクラ
南瓜摺り流し
振り柚子
- 酢の物 白身魚と夏野菜南蛮漬け
蓮根 ズッキーニ
ビメント
チャービル
- メイン (チョイス) ・鶏西京焼
彩り野菜
・本日の鮮魚西京焼
新生姜 丸十蜜煮
- 食事 かしわ御飯
香の物 赤だし
- デザート (チョイス) ・マンゴープリン
練乳ソース
・モチプリン
小倉ソース 黄粉

9, 680円

- 先付 枝豆腐 海老
美味ゼリー 山葵
モロヘイヤ浸し
針長芋 香味海苔
バイ貝生姜煮
海老芝煮 トマト蜜煮
カステラ玉子
酢取り茗荷
- 蒸し物 フォアグラ茶碗蒸し
香味餡
- 造り 本日の鮮魚 三種盛り
あしらい一式
- 焼物 白身魚と賀茂茄子煮卸し
オクラ 振り柚子
- メイン (チョイス) ・和牛肩ロース網焼
蓮根包み焼
青唐 白髪葱
・鮓蓮根包み焼
丸十蜜煮
- 食事 冷やしうどん
胡麻ダレ 薬味
- デザート (チョイス) ・マンゴープリン
練乳ソース
・モチプリン
小倉ソース 黄粉

*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。