

令和8年 6月

夜の懐石

@14,520円

先付

玉蜀黍摺り流し  
海老 生雲丹 順菜  
冬瓜スープ煮 花穂

酒菜

金時草 白ダツ胡麻浸し  
香味海苔  
アスパラ豆腐 蟹身  
とび子 チャービル  
合鴨ロース煮  
水蛸粕漬け炙り  
和牛時雨煮寿司  
鱧南蛮漬け

冷菜

握り寿司  
叩き鮪 白身 ヒラマサ

煮物

和牛地部煮  
賀茂茄子 ズッキーニ  
赤万願寺 青味 山葵

口直し

青梅蜜煮

焼物

鮎塩焼  
蓼酢 丸十蜜煮

食事

玉蜀黍と木ノ子釜炊き御飯  
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

@19,360円

先付

玉蜀黍摺り流し  
海老 生雲丹 順菜  
冬瓜スープ煮 花穂

酒菜

賀茂茄子オランダ煮  
鮑柔煮  
鱧鱒 振り柚子

造り

生中トロ ヒラマサ 烏賊  
あしらい一式

凌ぎ

握り寿司  
和牛 白身

焼八寸

鮎塩焼  
蓼酢 丸十蜜煮  
金時草 白ダツ胡麻浸し  
香味海苔  
合鴨ロース煮 青梅蜜煮  
水蛸粕漬け炙り  
鱧南蛮漬け 枝豆塩ゆで

合肴

和牛炭火焼  
彩り野菜 バルサミソース

食事

和牛と玉蜀黍木ノ子釜炊き御飯  
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