

令和8年 2月

玉手箱

4,840円

温菜

鶏つくね
キャベツ 占地 白葱

本体

小鉢 茄子揚げ出し
糸ガキ
南蛮漬け
チャービル
しじみの佃煮と
レタス煮浸し
香味海苔
アスパラ豆腐
和胡桃味噌
本日の造り
あしらい一式

口取り

厚焼玉子
鶏照焼
コロツケ
焼魚
蚕豆塩ゆで
酢蓮根
蓬麩田楽

肉

和牛網焼
彩り野菜

食事

南関揚げ巻寿司
胡瓜 貝割 南瓜
椎茸 穴子 玉子焼
だご汁 香の物

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
和胡桃味噌
チャービル

茄子揚げ浸し 糸ガキ
しじみ佃煮とレタス煮浸し
香味海苔

吸物

若竹椀
筍 若メ 木の芽

造り

本日の造り 二種盛り
あしらい一式

煮物

手作り万頭
牛肉柔煮 射込み
さらし葱 一味

メイン (チョイス)
・ 鮫オランダ煮
蓮根オランダ焼
金柑蜜煮

・ 地鶏朴葉焼

筍 蓮根 ビメント
椎茸 白髪葱

食事

鶏五目飯
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

先付

アスパラ豆腐
蟹身 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
しじみ佃煮と
レタス煮浸し
香味海苔
豆腐味噌漬け
蚕豆塩ゆで
千枚蕪

造り

鮪赤身 白身 鳥賊
あしらい一式

煮物

小鍋仕立て
鶏つくね
キャベツ 筍 占地

メイン (チョイス)
・ 本日の鮮魚 蓮根
タラの芽
露の臺のソース
ビメント

・ 和牛筍包み焼

青唐 白髪葱
椎茸

食事

鶏五目飯
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

9,680円