

【個室 平日ランチタイム限定】

楓（かえで）懐石

（税サ込） 11,385円

先付

小松菜 白菜煮浸し

揚げじゃこ 薄揚げ

蟹味噌豆腐

蟹身 旨出汁 花穂

蒸し鶏 隠元 胡麻和え

吸物

土瓶蒸し

替り

海老 鶏つみれ

舞茸 占地 巻き湯葉

三つ葉 酢橘

造り

鮮魚三種盛り合わせ

あしらい一式

土佐醤油

焼物

鰯柑橘焼き

オレンジ 煮穴子香味揚げ

輪切り赤甘唐辛子

煮物

豚角煮

茄子阿蘭陀

アスパラ パプリカ 辛子

食事

釜炊き御飯

鮭 玉葱 小口葱

香の物

盛り合わせ

止 椀

赤だし

デザート

本日のデザート

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

【個室 ランチタイム限定】

綺（あや）懷石

（税サ込） 17,710円

先付

蟹味噌豆腐

蟹身 若布

カリフラワー

蟹酢ゼリー

花穂

蕪摺り流し

炙り帆立

柚子

造り

鮮魚盛り合わせ

あしらい一式

土佐醤油

煮物

小鍋仕立て

鯛かぶら

焼葱

紅葉人参

芹

白菜

柚子

焼物

朴葉焼

鮭 法蓮草

大黒占地

金山寺味噌

揚牛蒡

公孫樹パプリカ

いくら雲和え

小角野菜

止肴

牛肉治部煮

里芋 南瓜

紅葉人参

青味 柚子

食事

釜炊き御飯

鶏そぼろ

むかご

ロマネスコ

人参

生姜

香の物

盛り合わせ

止 椀

赤だし

デザート

本日のデザート

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

【個室 ランチ・ディナー共通】

櫂(けやき)懷石

(税サ込) 21,505円

先付

蟹味噌豆腐

蟹身 若布 カリフラワー

蟹酢ゼリー 花穂

蕪摺り流し

炙り帆立 柚子

造り

鮮魚盛り合わせ

あしらい一式

土佐醤油

温物

河豚ちり

白菜 白葱 菊菜

椎茸 紅葉人参

薬味 ポン酢

合肴

和牛柚香炙り焼

焼長芋 銀杏

かます柚庵焼

雲丹ソース 公孫樹パプリカ

煮物

子持ち鮎煮浸し

里芋 南瓜 紅葉人参

青味 柚子

食事

釜炊き御飯

鶏そぼろ むかご

ロマネスコ 人参 生姜

香の物

盛り合わせ

止 椀

赤だし

デザート

本日のデザート

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます

【個室 ランチ・ディナー共通】

結(ゆい)懐石

(税サ込 25,300円)

先付

香箱蟹身だし
蟹味噌豆腐 内子餡 花穂
子持ち鮎煮浸し
沢煮椀掛け

吸物

蕪摺り流し
鱈白子 焼葱 蓮根餅
香味野菜

造り

鮮魚盛り合わせ
あしらい一式
土佐醤油

焼物

鰯西京焼き
銀杏 カステラ玉子
サーモン蕪寿司 いくら
パプリカ酢漬

合肴

河豚唐揚げ
河豚皮葛豆腐春巻き
公孫樹丸十
割ぽん酢

止肴

和牛炭火焼
里芋 木の葉南瓜
青味 紅葉人参
柚子味噌

食事

釜炊き御飯
鶏そぼろ むかご
ロマネスコ 人参 生姜
盛り合わせ
赤だし

香の物
止椀

デザート

本日のデザート

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます