

【個室 平日ランチタイム限定】

ミニ懐石

(税込 10,120円)

先付

錦糸瓜 法蓮草浸し 糸花鰹
季節の豆腐 青き海苔餡
無花果 生ハム 黄身酢掛け
汲み湯葉 鼈甲餡 蟹身

吸物

鱧吉野
蛇の目人参 蓴菜 揚げ麩

造り

鮮魚盛り合わせ
あしらい一式
土佐醤油

焼物

鮭柚庵焼
いくらすープ掛け
蓮根餅 揚げ人参

煮物

炊き合わせ
小芋 真蛸 南瓜旨煮
ミニ陸蓮根 人参

食事

釜炊き御飯
玉蜀黍

香の物
止椀

盛り合わせ
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】

桐懐石

(税サ込 18,975円)

先付

蒸鮑 才巻海老 とろ湯葉
琥珀ゼリー掛け
蓴菜 もろへいや

旬菜

蔓紫 白芋茎浸し
揉み海苔 切胡麻
焼茄子 生うに
山葵 針海苔 香味醤油
蛸小倉煮
焼巻湯葉 辛子 振り柚子

温菜

鱧スープ蒸し
梅肉餡

造り

鮮魚盛り合わせ
あしらい一式
土佐醤油

焼物

伊佐木蓼焼
新蓮根 丸十檸檬煮
無花果田楽

煮物

牛脛肉柔らか煮
米茄子阿蘭陀 胡麻餡
小芋 人参 白髪葱

食事

釜炊き御飯
玉蜀黍

香の物
止 椀

盛り合わせ
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】

葵懷石

(税サ込) 25,300円

先付

蒸鮑 才巻海老 とろ湯葉
琥珀ゼリー掛け
蓴菜 もろへいや

旬菜

蔓紫 白芋茎浸し
揉み海苔 切胡麻
焼茄子 生うに
山葵 針海苔 香味醤油
蛸小倉煮
焼巻湯葉 辛子 振り柚子

温菜

フオアグラ茶碗蒸し
コンソメ餡 針トリユフ

造り

鮮魚盛り合わせ
あしらい一式
土佐醤油

煮物

鰻蒲焼笹包み
新蓮根 丸十蜜煮
焼無花果 胡麻餡掛け

止肴

和牛すき煮
白葱 椎茸 揚牛蒡
人参 洋芹

食事

釜炊き御飯
玉蜀黍
香の物 盛り合わせ
止 碗 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