

【個室 平日ランチタイム限定】

ミニ懷石

(税サ込 10,120円)

先付

金時草 白木耳浸し 針雲丹

岩水雲 帆立 蓴菜

落し芋 梅肉

玉子豆腐

叩き陸蓮根 振り青柚子

吸物

焼鮎素麺

焼長茄子 輪切り茗荷 酢橘

造り

鮮魚盛り合わせ

あしらい一式

土佐醤油

焼物

笠子酒焼

木の芽ソース掛け

焼青蕃茄

揚げ丸茄子と無花果白味噌田楽

煮物

東京X豚角煮

馬鈴薯 若玉蜀黍 ペコ玉葱

湯葉旨餡掛け 溶き芥子

食事

釜炊き御飯

太刀魚 紫蘇の実

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】

桐懷石

(税サ込 18,975円)

先付

玉蜀黍スープ蒸し
才巻海老 チャービル 旨出汁餡
和牛無花果包み
胡麻餡 美味酢ゼリー
金時草浸し
白木耳 玄米

吸物

清汁仕立て
鮑 玉子豆腐
蓴菜 陸蓮根 柚子

造り

鮮魚盛り合わせ
あしらい一式
土佐醤油

焼物

鱸蓼味噌焼
鬼灯蕃茄 獅子唐 丸十蜜煮
鰻蒲焼小袖寿司
海苔巻き がり

合肴

鰐と丸茄子揚げ出し
大葉 茗荷 梅肉餡掛け

止肴

和牛ロース香味焼
夏野菜炊き合わせ

食事

釜炊き御飯
焼鮎 紫蘇の実 蓼

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

玉蜀黍スープ蒸し

才巻海老 旨出汁餡

和牛無花果包み

胡麻餡 美味酢ゼリー

鰻蒲焼小袖寿司

海苔巻き がり

造り

鮮魚盛り合わせ

あしらい一式

土佐醤油

煮物

鱧しゃぶ

白葱 人参 三つ葉

梅おろし ぽん酢

焼物

鮑肝味噌焼

椎茸 アスパラ

鮎塩焼き

蓼ソース

合肴

甘鯛鱗揚げ

玉蜀黍搔き揚げ クレソン

蓴菜 玉子豆腐

生雲丹 振り柚子

止肴

和牛ロース炭火焼

丸茄子 トリュフ

食事

釜炊き御飯

菱蟹 三つ葉

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