

ランチ懷石 一二, 000円
(税サ込み一五, 一八0円)

先付	牛乳豆腐 生雲丹 べっ甲飴 山葵 芹根芋 胡麻クリーム カステラ玉子 黒豆 海老キャビア射込み チーズ味噌漬け
御雑煮	大山鶏 日の出人参 亀甲椎茸 松葉柚子 つる菜
凌ぎ	赤飯
造り	本鮪 平政 九絵 あしらい 土佐正油
煮物	丸大根スープ煮 伊勢海老吉野煮 筍 梅人参 柚子味噌
焼物	金目鯛柚香焼 和牛野菜包み焼 小芋塩蒸し セロリ甘酢漬け
食事	穴子と根菜の釜炊き 大葉 胡麻
止椀	赤出し
香の物	盛り合せ
デザート	苺のプリュレ 柚子シャーベット

よろこびコース 一八, 000円
(税サ込み二二, 七七0円)

先付	牛乳豆腐 生雲丹 べっ甲飴 山葵 芹根芋 胡麻クリーム カステラ玉子 黒豆 海老キャビア射込み チーズ味噌漬け
御雑煮	大山鶏 日の出人参 亀甲椎茸 松葉柚子 つる菜
造り	本鮪 平政 九絵 あしらい 土佐醤油
蒸物	フォアグラ茶碗蒸し トリユフ飴
揚げ物	天婦羅盛り合わせ 車海老 鳥賊 季節野菜二種 天だし 卸し
焼物	和牛サーロイン鉄板焼 焼野菜 胡麻ダレ 玉葱のマリネ
食事	ずわい蟹と雲丹釜炊き
止椀	赤出し
香の物	盛り合わせ
デザート	グラマラッカ バナラアイス タピオカ 小豆 黒蜜

※仕入れの都合により内容が変更
になる場合がございます。

令和八年 正月 夜

新春よろこびコース

一八, 〇〇〇円
(税サ込み二二, 七八〇円)

先付	牛乳豆腐 生雲丹 べつ甲飴 山葵 芹 根芋 胡麻クリーム カステラ玉子 黒豆 海老キャビア射込み チーズ味噌漬け
御雑煮	大山鶏 日の出人参 亀甲椎茸 松葉柚子 つる菜
造り	本鮪 平政 九絵 あしらい 土佐醤油
蒸物	フォアグラ茶碗蒸し トリユフ飴
揚げ物	天婦羅盛り合わせ 車海老 烏賊 季節野菜二種 天だし 卸し
焼物	和牛サーロイン鉄板焼 焼野菜 胡麻ダレ 玉葱のマリネ
食事	ずわい蟹と雲丹釜炊き
止椀	赤出し
香の物	盛り合わせ
デザート	グラマラッカ バナラアイス タビオカ 小豆 黒蜜

新春ディナー懐石 葵

二二, 〇〇〇円
(税サ込み二七, 八三〇円)

先付	牛乳豆腐 生雲丹 べつ甲飴 山葵 芹 根芋 胡麻クリーム 北寄貝 帆立貝 雲和え カステラ玉子 唐墨炙り 車海老キャビア射込み 黒豆松葉
御雑煮	大山鶏 日の出人参 亀甲椎茸 鈴菜 焼餅 松葉柚子
凌ぎ	赤飯 金箔
御造り	本鮪 九絵 平政 青利烏賊 あしらい 土佐醤油
煮物	伊勢海老小鍋仕立て 丸大根 刻み野菜 針柚子
合肴	フォアグラ茶碗蒸し トリユフ飴
焼物	きんき山椒焼 黒毛和牛筍包み焼 赤万願寺ソース 小芋塩蒸し セロリ甘酢漬け
食事	鯛釜炊き イクラ正油漬
止椀	赤出し
香の物	盛り合せ
デザート	季節の果物 コアントローゼリー掛け

新春ディナー懐石 楓

二八, 〇〇〇円
(税サ込み三五, 四二〇円)

先付	ずわい蟹 京菊菜酢浸し 菊花 いくら 鮫肝生姜煮 沢庵 根芋 唐墨 カステラ玉子 鮑柔らか煮 黒豆松葉 車海老キャビア射込み
御雑煮	大山鶏 日の出人参 亀甲椎茸 鈴菜 焼餅 松葉柚子
凌ぎ	赤飯 金箔
御造り	本鮪 九絵 平政 北寄貝 あしらい 土佐醤油
煮物	吉次根深蒸し 蕪 筍 ミニ青梗菜 白髪葱 一味
合肴	フォアグラ茶碗蒸し トリユフ飴
焼物	黒毛和牛ヒレロースト 焼野菜 スプラウト 黄身ソース 山葵 岩塩
食事	雲丹釜炊き トリユフ
止椀	赤出し
香の物	盛り合せ
デザート	季節の果物盛り合せ

※全てのコースは、仕入れの都合により内容が変更になる
場合がございます