

【個室 平日ランチタイム限定】

ミニ懷石

(税サ込 10,120円)

先付

菊菜 菊花浸し
白木耳 煎り玄米
焼き薩摩芋豆腐
とんぶり 枸杞の実 美味だし
鰹叩き 玉葱 三分葱
赤卸し ポン酢ゼリー掛け

吸物

海老しんじょ かき玉汁仕立て
白舞茸 紅葉人参

造り

鮮魚盛り合わせ
あしらい一式
土佐醤油

焼物

鮭柚庵杉板
揚げ稲穂 酢取茗荷 渋皮栗甘露煮
秋刀魚南蛮
雪花菜和え 花穂

煮物

さらし鯨豆乳小鍋仕立て
すだれ麩 水菜 沙羅葱 柚子胡椒

食事

釜炊き御飯
木ノ子 鶏肉 薄揚げ
香の物 盛り合わせ
止 碗 赤だし

デザート

葡萄ムース
デラウエア ワインソース掛け

※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

菱蟹 菊菜浸し
焼平茸 白舞茸 長芋 菊花
蟹酢とんぶりゼリー

旬菜

子持ち鮎煮浸し
銀杏
栗 柿チーズ白和え
粒胡椒
合鴨甲州煮
焼葱スープ蒸し
粒辛子

温物

松茸 蛤スープ蒸し
芽葱餡

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
落花生 茗荷 稻穂
博多和牛唐辛子巻
晒葱 鶏玉 一味

煮物

加茂茄子阿蘭陀
生雲丹 小芋
とろ湯葉豆乳餡

食事

釜炊き御飯
松茸 薄揚げ 三つ葉
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

【個室 ランチ・ディナー共通】

葵懷石

(税サ込) 25,300円

先付

菱蟹 菊菜浸し

焼平茸 白舞茸

いくら 長芋 菊花

博多和牛ロースト

針トリユフ

焼茄子茶碗蒸し

生雲丹 山葵

造り

鮮魚盛り合わせ

あしらい一式

土佐醤油

温菜

小鍋仕立て

松茸 蛤 鼈白玉

白葱 京三つ葉

焼物

甘鯛若狭焼

万願寺 酢取茗荷 落花生

栗 柿白和え

粒胡椒

煮物

子持ち鮎煮浸し

加茂茄子 小芋 振り柚子

食事

釜炊き御飯

鮑 松茸 銀杏 枸杞の実

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