

茶寮膳

御献立

先付

長芋寄せ

とび子 旨ゼリー

枝豆摺り流し

クコの実 クルトン

造り

本日のお造り

あしらい 土佐醤油

※ステーキ・すき焼には

お造りが付きません。

メイン

【三種類よりお選び下さい】

・黒毛和牛サーロインステーキ

添え野菜

卸しポン酢 生姜ダレ

西洋山葵

・黒毛和牛と賀茂茄子のすき焼

・鰻ひつまぶし

・本日の焼魚（西京焼）

彩りサラダ

ドレッシング

食事

玉蜀黍炊き込み御飯

・ステーキ・すき焼の食事は

白御飯でご用意

香の物

二種

止 椀

赤だし

・鰻ひつまぶしは

お出汁をご用意

デザート

本日のデザート

ミニ懐石

御献立

先付

長芋寄せ

とび子 旨ゼリー

釜上げしらす

豆苗 薄揚げ浸し

小柱 胡瓜 フロッコリー

塩昆布マリネ

吸物

玉蜀黍 海老しんじょ

糸南瓜 人参 柚子

造り

三種盛り合わせ

あしらい 土佐醤油

煮物

冷しゃぶ

黒毛和牛スライス

無花果 ヤングコーン

アイコトマト オクラ

しゃぶタレポン酢

焼物

鮎塩焼 蓼酢

厚焼玉子 山桃

茄子田楽

食事

玉蜀黍炊き込み御飯

香の物

二種

止 椀

赤だし

デザート

デザートチョイス

・グラマラツカ

・フルーツゼリー掛け

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

にぎわいコース

御献立

先付

長芋寄せ

とび子 旨ゼリー

釜上げしらす

豆苗 薄揚げ浸し

小柱 胡瓜 フロッコリー

塩昆布マリネ

吸物

玉蜀黍 海老しんじょ

糸南瓜 人参 柚子

造り

三種盛り合わせ

あしらい 土佐醤油

天婦羅

盛り合わせ

天だし 岩塩

焼物

黒毛和牛

サーロインステーキ

添え野菜

卸しポン酢 生姜ダレ

西洋山葵

彩りサラダ

ドレッシング

食事

玉蜀黍 新生姜釜炊き御飯

香の物

二種

止 椀

赤だし

デザート

本日のデザート

料理長 安東 就任特別懷石

御献立

先付

新丸十豆腐

ブルーベリー

バルサミコソース

北海道

ねばりスター織打ち

車海老 雲丹

順才 旨だし

吸物

栄螺真薯

和泉手延長そうめん

モロヘイヤ 茗荷

酢橘

造り

三種盛り合わせ

あしらい 万願寺醤油

刻み塩昆布

煮物

和牛デミグラス味噌炊き

夏野菜の焚き合わせ

ヤングコーン 小茄子

アイコトマト オクラ

焼八寸

はす芋浸し 胡麻梅肉

鮎若狭焼

骨煎餅 煎りうるか

枝豆摺り流し

無花果胡麻味噌掛け

和牛ハネシタロースト

粒マスタートード

焼蓮根黄味辛子射込み

鱧昆布メ

シャインマスカット白和え

セロリ甘酢漬け

食事

玉蜀黍 新生姜釜炊き御飯

香の物

二種

止 椀

赤だし

デザート

本日のデザート

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です

夏宮く鯉づくしく

御献立

先付

長芋寄せ

とび子 旨ゼリー

釜上げしらす

豆苗 薄揚げ浸し

小柱 胡瓜 ブロッコリー

塩昆布マリネ

吸物

土瓶蒸し

鯉 海老 椎茸

三つ葉 酢橘

造り

炙り鯉 鯛 鮪

あしらい

土佐醤油 梅肉醤油

合肴

く天婦羅く

鯉 茄子 丸十 青唐

天だし

煮物

く小鍋く

鯉 水菜 玉葱

白葱 人参

菊菜 豆富

柚子胡椒

食事

鯉蒲焼釜炊き御飯

有馬山椒 青さのり

香の物

二種

止 椀

赤だし

デザート

本日のデザート

なだ万 謹製



料理内容は変更になる場合がございます
当店で使用しているお米は全て国産です