

# 平日限定昼餉献立

10月5日～25日迄

四季彩弁当…1,600円

お弁当スタイルでご提供いたします

**お刺身** 盛り合わせ  
**焼物** 奉書焼き  
**揚物** 天婦羅盛り合わせ  
**留椀** 袱紗味噌汁  
**食事** 白御飯  
**香の物** 盛り合わせ

お刺身御膳…1,600円

新鮮なお刺身をご用意しております

**座附** 本日の小鉢  
**お刺身** 特選盛り合わせ  
**留椀** 袱紗味噌汁  
**食事** 白御飯  
**香の物** 盛り合わせ

陶板ステーキ御膳  
黒毛和牛赤身…2,000円  
霜降り黒毛和牛…2,800円

お好きな焼き加減でお召し上がりください

**座附** 本日の小鉢  
**陶板焼き** 黒毛和牛 100g  
季節野菜一式  
**留椀** 袱紗味噌汁  
**食事** 白御飯  
**香の物** 盛り合わせ

彩り御膳 IRODORI…2,000円

彩り豊かな季節御膳

**座附** 本日の小鉢  
**津久利** 盛り合わせ  
**焼物** まぐろテールステーキ  
**揚物** 天婦羅盛り合わせ  
**留椀** 袱紗味噌汁  
**食事** 牛すじ牛蒡御飯  
**水菓子** 盛り合わせ

備前会席 BIZEN…2,500円

名物の陶板焼きが入ったミニ会席

**座附** 萩真丈 加減醤油 卸し生姜  
**前菜** 季節の三種盛り合わせ  
**お椀** 玉地蒸し仕立て 海老 滑子 忍び梅 振り柚子  
**津久利** 季の物盛り合わせ 妻一式 土佐醤油  
**焜炉** ミニ黒毛和牛陶板焼き 精進一式  
**揚物** 菊花萬寿 蕎麦の実餡掛け 散らし浅葱  
**食事** 牛すじ牛蒡御飯 袱紗味噌汁 香の物  
**水菓子** 盛り合わせ コーヒー又は紅茶

信楽会席 SHIGARAKI…4,000円

旬の素材をふんだんに取り入れた本格会席

**座附** 萩真丈 加減醤油 卸し生姜  
**前菜** 青利烏賊明太子炙り 柿と湯葉のむーす 栗かるかん  
南瓜鶏松風 小茄子辛子漬 大政利塩茹で 丸十煎餅  
**お椀** 玉地蒸し仕立て 海老 滑子 忍び梅 振り柚子  
**津久利** 季の物盛り合わせ 妻一式 土佐醤油  
**焜炉** 黒毛和牛陶板焼き 又は 黒毛和牛しゃぶしゃぶ紙鍋  
どちらかお好きな方をご選択ください  
**揚物** 菊花萬寿 蕎麦の実餡掛け 紅葉卸し 散らし浅葱  
**食事** 牛すじ牛蒡御飯 袱紗味噌汁 香の物  
**水菓子** 盛り合わせ コーヒー又は紅茶