

平日限定昼餉献立

8月24日～9月13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 鯖一夜干し
揚物 若鶏の揚げ出し
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 八寸仕立て 鯖一夜
揚物 若鶏の揚げ出し 茄子
留椀 袱紗味噌汁
食事 椿ポークと舞茸御飯
水菓子 盛り合わせ
食後 コーヒー又は紅茶

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 菊花養老當富 鈴子 美味出汁 山葵
前菜 季節の三種盛り合わせ
お椀 葱と椎茸の擂り流し 刻みハム お月見団子 胡椒
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 胡麻當富の揚げ出し 羽二重餅 秋茄子 獅子唐
食事 千葉椿ポークと舞茸御飯 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 菊花養老當富 鈴子 美味出汁 山葵
前菜 子持ち鮎甘露煮 障泥烏賊野田焼き
南瓜かすてら 菊花蕪羅 焼き茄子茶碗蒸し
梅ノ尾煮 零余子真丈
お椀 葱と椎茸の擂り流し 刻みハム お月見団子 粒胡椒
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 どちらかお選び下さい
揚物 胡麻當富の揚げ出し 羽二重餅 秋茄子 獅子唐
食事 千葉椿ポークと舞茸御飯 袱紗味噌汁 香の物
水菓子 盛り合わせ コーヒー又は紅茶