1 月 6 日～1 月 29 日迄

平日限定昼餉献立

四季彩御膳…1,600 円

おばんざい三品にご飯を添えて

お刺身　盛り合わせ
焼物　八寸盛り合わせ
温物　薯蕷蒸し
留椀　赤出汁仕立て
食事　白御飯
香の物　盛り合わせ

お刺身御膳…1,600 円

新鮮なお刺身がメインです

座附　本日の小鉢
お刺身　特選盛り合わせ
留椀　赤出汁仕立て
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どうぞ

座附　本日の小鉢
陶板焼き　黒毛和牛 100ｇ
季節野菜一式
留椀　赤出汁仕立て
食事　白御飯
香の物　盛り合わせ

彩り御膳 IRODORI…2,000 円

デザートコーヒー迄付いた季節御膳

座附　本日の小鉢
津久利　盛り合わせ
焼物　八寸盛り合わせ
揚物　里芋饅頭
留椀　赤出汁仕立て
食事　炊込み御飯
水菓子　盛り合わせ
食後　珈琲、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　柚子當富　糸賀喜　加減醤油
前菜　季節の三種盛り合わせ
お椀　合鴨雑煮仕立て　焼餅　梅麩　芹　黒胡椒
津久利　季の物盛り合わせ　妻一式　土佐醤油
焜炉　千葉県産柏幻霜ポーク
又は帆立貝とサーモンバター焼き
揚物　とら河豚唐揚げ
食事　とろろ御飯　袱紗味噌仕立て　香の物
水菓子　盛り合わせ　珈琲、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　柚子當富　糸賀喜　加減醤油
前菜　鰤蕪羅寿司　牛肉八幡巻き　梅蒲鉾　細魚手綱
昆布巻き　大根あちゃら漬け　自家製ブレッド　醍醐味噌
お椀　合鴨雑煮仕立て　焼餅　梅麩　芹　黒胡椒
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
どちらかお好きな方をお選び下さい
揚物　とら河豚唐揚げ
食事　とろろ御飯　塩昆布　鮭　刻み葱　袱紗味噌仕立て　香の物
水菓子　盛り合わせ　コーヒー又は紅茶