

平日限定昼餉献立

4月19日～5月9日迄

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
中皿 牛すじ煮込み當富
揚物 蓮根挟み揚げ
留椀 袱紗味噌仕立て
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
中皿 牛すじ煮込み當富
揚物 蓮根挟み揚げ
留椀 袱紗味噌仕立て
食事 野沢菜ちりめん御飯
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 木の芽和え 海老 粟麩 長芋 ズッキーニ
前菜 季節の三種盛り合わせ
お椀 清汁仕立て 雲丹白玉真丈 唐黍 小豆
津久利 季の物盛り合わせ 妻一式 土佐醤油
焜炉 薩摩黒豚陶板焼き 精進一式
揚物 早良香煎揚げ 蕃椒 髭葱 蕎麦の実
食事 野沢菜ちりめん御飯 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

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 木の芽和え 海老 粟麩 長芋 ズッキーニ
前菜 五月豆醃醐寄せ 琥珀羹 びーつそーす セルフィーユ 太刀魚黄味衣揚げ
粽 酢取り茗荷 翡翠茄子 梅の香醤油 糸賀喜
お椀 清汁仕立て 雲丹白玉真丈 唐黍 小豆
叩き陸蓮根 禪人参 順菜 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しゃぶしゃぶ紙鍋 季節野菜
揚物 早良香煎揚げ 蕃椒 髭葱 蕎麦の実
食事 野沢菜ちりめん御飯 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