

# 平日限定昼餉献立

8月3日～23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** サーモンムニエル  
**揚物** 夏野菜の搔き揚げ  
**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** サーモンムニエル  
**揚物** 夏野菜の搔き揚げ  
**留椀** 袱紗味噌汁  
**食事** 烏賊と榎の炊き込御飯  
**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** 翡翠茄子 蓮芋 梅肉餡 卸し生姜  
**前菜** 季節の三種盛り合わせ  
**お椀** 清汁仕立て 枝豆安平 板蕨 口柚子  
**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** 搔き揚げ 海老 新生姜 緑独活 茗荷  
**食事** 烏賊と榎の炊き込御飯 青海苔 袱紗味噌汁 香の物  
**水菓子** 盛り合わせ コーヒー

## 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** 翡翠茄子 蓮芋 梅肉餡 卸し生姜  
**前菜** 子持ち鮎甘露煮 障泥烏賊野田焼き  
とまと南禅寺蒸し 冬瓜ゼリー寄せ 玉蜀黍真丈  
レーズンパン 新丸十梅ノ尾煮  
**お椀** 清汁仕立て 枝豆安平 椎茸 板蕨 口柚子  
**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 どちらかお選び下さい  
**揚物** 搔き揚げ 海老 新生姜 緑独活 茗荷 美味出汁 抹茶塩  
**食事** 烏賊と榎の炊き込御飯 青海苔 袱紗味噌汁 香の物  
**水菓子** 盛り合わせ コーヒー