

本日の昼餉献立

4月19日～5月9日迄

備前 BIZEN...2,500円(税別)

ゆっくりお寛ぎ頂ける、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 SHIGARAKI...4,000円(税別)

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	五月豆醃酏寄せ 琥珀羹 び一つそーす 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



瀬戸 SETO...6,000円(税別)

料理人の匠の技が光る本格会席

座附	木の芽和え 海老 粟麩 長芋 ズッキーニ
前菜	五月豆醃酏寄せ 琥珀羹 び一つそーす 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	霜降り黒毛和牛陶板焼き 又は 霜降り黒毛和牛しゃぶしゃぶ小鍋 どちらかお好きな方をお選び下さい
揚物	早良香煎揚げ 蕃椒 髭葱 蕎麦の実
酢の物	水雲養老寄せ 鮑酒蒸し 生姜酢 らでいっしゅ
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