

本日の昼餼献立

5月11日～31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	枝豆当富 共湯葉乗せ 順菜 刻み山葵 美味出汁
前菜	三種盛り合わせ
お椀	沢煮仕立て 餅丸団子 打七干野菜 忍び生姜 粒胡椒
津久利	季の物三種盛り合わせ
焜炉	ミニ黒毛和牛陶板焼き 精進一式 柚子胡椒
揚げ物	紀ノ川産若鮎阿蘭陀焼き 南蛮味噌 バブリカ
食事	玉蜀黍の炊き込御飯 汁 香の物
水菓子	盛り合わせ コーヒー

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	枝豆当富 共湯葉乗せ 順菜 刻み山葵 美味出汁
前菜	燻製サーモン 粟麩予ぼる味噌掛け 柚子大根 かるかん当富 茄子胡麻和え 陸蓮根東寺巻き 豌豆含ませ煮
お椀	沢煮仕立て 餅丸団子 打七干野菜 忍び生姜 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鍋
揚げ物	紀ノ川産鮎阿蘭陀焼き 南蛮味噌 バブリカ 九条葱
食事	玉蜀黍の炊き込御飯 青海苔 汁 香の物
水菓子	盛り合わせ コーヒー



瀬戸 SETO...6,000円(税別)

料理人の匠の技が光る本格会席

座附	枝豆当富 共湯葉乗せ 順菜 刻み山葵 美味出汁
前菜	燻製サーモン 粟麩予ぼる味噌掛け 柚子大根 かるかん当富 茄子胡麻和え 陸蓮根東寺巻き 豌豆含ませ煮
お椀	沢煮仕立て 餅丸団子 打七干野菜 忍び生姜 粒胡椒
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鍋 どちらかご指定下さい
揚げ物	紀ノ川産鮎阿蘭陀焼き 南蛮味噌 バブリカ 檸檬 九条葱
酢の物	鰻湯引き 茗荷 若布 梅肉醤油 繕り人参
食事	玉蜀黍の炊き込御飯 青海苔 汁 香の物
水菓子	盛り合わせ コーヒー