

# 本日の昼餉献立

2月16日～3月7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	いちご當富 瓣百合根 美味出汁
前菜	季節の三種盛り合わせ
お椀	搔き玉仕立て 白魚 笹打ち葱 京湯葉
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	とらふぐ唐揚げ 南蛮味噌 蚕豆白扇揚げ
食事	梅昆布炊き込み御飯 袱紗味噌汁 香の物
水菓子	和風アイス 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	いちご當富 白海老 水菜 瓣百合根 美味出汁
前菜	釜揚げしらす黄味卸し和え 桜海老茶碗蒸し 若桃蜜煮 ちゅりーれぱん 桜麩阿蘭陀煮 露味噌 酢取り茗荷 三色真丈
お椀	搔き玉仕立て 白魚 笹打ち葱 京湯葉 うるい 若布 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小鍋 どちらかお好きな方をお選び下さい
揚物	とらふぐ唐揚げ 南蛮味噌 蚕豆白扇揚げ 檸檬
食事	梅昆布炊き込み御飯 袱紗味噌汁 香の物
水菓子	和風アイス 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	いちご當富 白海老 水菜 瓣百合根 美味出汁
前菜	釜揚げしらす黄味卸し和え 桜海老茶碗蒸し 若桃蜜煮 ちゅりーれぱん 桜麩阿蘭陀煮 露味噌 酢取り茗荷 三色真丈
お椀	搔き玉仕立て 白魚 笹打ち葱 京湯葉 うるい 若布 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	とらふぐ唐揚げ 南蛮味噌 蚕豆白扇揚げ 檸檬
酢の物	とらふぐ湯引き 胡瓜 分葱 土佐酢 梅肉醤油 糸賀喜
食事	梅昆布炊き込み御飯 袱紗味噌汁 香の物
水菓子	和風アイス コーヒー又は紅茶