

# 本日の昼餉献立

7月12日～8月1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	滝川當富 順菜 陸蓮根 枝豆餡
前菜	季節の三種盛り合わせ
お椀	玉蜀黍擂り流し 蕃茄 寄せ長芋 水雲 振り柚子
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、又は帆立貝とサーモンバター焼き
揚物	豊後鯛巻繊揚げ とまとソース
食事	茗荷梅炊き込み御飯 京の赤味噌仕立て 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	滝川當富 順菜 陸蓮根 枝豆餡
前菜	鮎蓼味噌焼き 加治木生ハム 駿河湾しらす豆麴醬 ぱぷりかムース 鬼灯山桃 えりんぎ南蛮 白瓜昆布締め
お椀	玉蜀黍擂り流し 蕃茄 寄せ長芋 水雲 五色あられ 振り柚子
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	豊後鯛巻繊揚げ とまとソース
食事	茗荷梅炊き込み御飯 京の赤味噌仕立て 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	滝川當富 順菜 陸蓮根 枝豆餡
前菜	鮎蓼味噌焼き 加治木生ハム 駿河湾しらす豆麴醬 ぱぷりかムース 鬼灯山桃 えりんぎ南蛮 白瓜昆布締め
お椀	玉蜀黍擂り流し 蕃茄 寄せ長芋 水雲 五色あられ 振り柚子
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	豊後鯛巻繊揚げ とまとソース
酢の物	蒸し鮑 焼き茄子 とろろ酢掛け
食事	茗荷梅炊き込み御飯 京の赤味噌仕立て 香の物
水菓子	盛り合わせ コーヒー又は紅茶