

本日の昼餉献立

7月13日～8月2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	青利烏賊と夏葱石蓴和え 梅餡かけ 糸賀喜
前菜	季節の三種盛り合わせ
お椀	玉蜀黍擂り流し仕立て 蕃茄當富 芋茎 朽杞実
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	米茄子鳴味噌田楽 揚げ牛蒡 酒煎り蕃椒
食事	梅とひじきの炊き込御飯 刻み胡麻 清汁 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	青利烏賊と夏葱石蓴和え 梅餡かけ 糸賀喜
前菜	焼き茄子むーす 酢取り茗荷 枝豆塩茹で 牛八幡巻き 無花果白和え 新生姜蜜煮 磯辺揚げ海老真丈
お椀	玉蜀黍擂り流し仕立て 蕃茄當富 芋茎白煮 こめろん
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
揚物	米茄子鳴味噌田楽 揚げ牛蒡 酒煎り蕃椒 芥子の実
食事	梅とひじきの炊き込御飯 刻み胡麻 清汁 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	青利烏賊と夏葱石蓴和え 梅餡かけ 糸賀喜
前菜	焼き茄子むーす 酢取り茗荷 枝豆塩茹で 牛八幡巻き 無花果白和え 新生姜蜜煮 磯辺揚げ海老真丈
お椀	玉蜀黍擂り流し仕立て 蕃茄當富 芋茎白煮 こめろん 朽杞実
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紙鍋 どちらかご指定下さい
揚物	米茄子鳴味噌田楽 揚げ牛蒡 酒煎り蕃椒 芥子の実
酢の物	鰻柵 蛇腹胡瓜 若布 錦糸玉子 針生姜
食事	梅とひじきの炊き込み御飯 刻み胡麻 清汁 香の物
水菓子	盛り合わせ コーヒー