

本日の昼餉献立

6月22日～7月12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	クリームチーズむーす 青梅蜜煮 水ジュレ掛け
前菜	三種盛り合わせ
お椀	清汁仕立て 夏野菜真丈 散らし青菜 青柚子
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	若鮎唐揚げ 獅子唐 蓼卸し 二杯酢 檸檬
食事	とまと炊き込み御飯 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	クリームチーズむーす 青梅蜜煮 水ジュレ掛け
前菜	鰻巻き玉子 鬼灯山桃 生ハム冬瓜寄せ 蚕豆燻製 玉蜀黍見立て 素麺南瓜胡麻酢和え 新生姜漬け
お椀	清汁仕立て 夏野菜真丈 御倉 茗荷 ヤングコーン
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
揚げ物	若鮎唐揚げ 獅子唐 夏卸し 二杯酢 檸檬
食事	とまと炊き込御飯 青海苔 赤出汁仕立て 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	クリームチーズむーす 青梅蜜煮 水ジュレ掛け チャービル
前菜	鰻巻き玉子 鬼灯山桃 生ハム冬瓜寄せ 蚕豆燻製 玉蜀黍見立て 素麺南瓜胡麻酢和え 新生姜漬け
お椀	清汁仕立て 夏野菜真丈 御倉 茗荷 ヤングコーン
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
揚げ物	若鮎唐揚げ 獅子唐 夏卸し 二杯酢 檸檬
酢の物	鱧湯引き もずく酢 陸蓮根とろろ 二十日大根細打ち
食事	とまと炊き込御飯 青海苔 赤出汁仕立て 香の物
水菓子	盛り合わせ コーヒー