

本日の昼餉献立

8月3日～23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 | 翡翠茄子 蓮芋 梅肉餡 卸し生姜 |
| 前菜 | 季節の三種盛り合わせ |
| お椀 | 清汁仕立て 枝豆安平 板蕨 口柚子 |
| 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 | 搔き揚げ 海老 新生姜 緑独活 茗荷 |
| 食事 | 烏賊と榎の炊き込御飯 青海苔 袱紗味噌汁 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 | 翡翠茄子 蓮芋 梅肉餡 卸し生姜 |
| 前菜 | 子持ち鮎甘露煮 障泥烏賊野田焼き とまと南禅寺蒸し 冬瓜ゼリー寄 玉蜀黍真丈 レーズンレパン 梅ノ尾煮 |
| お椀 | 清汁仕立て 枝豆安平 椎茸 板蕨 口柚子 |
| 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紙鍋 |
| 揚物 | 搔き揚げ 海老 新生姜 緑独活 茗荷 美味出汁 塩 |
| 食事 | 烏賊と榎の炊き込御飯 青海苔 袱紗味噌汁 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 | 翡翠茄子 蓮芋 梅肉餡 卸し生姜 |
| 前菜 | 子持ち鮎甘露煮 障泥烏賊野田焼き とまと南禅寺蒸し 冬瓜ゼリー寄せ 玉蜀黍真丈 レーズンレパン 新丸十梅ノ尾煮 |
| お椀 | 清汁仕立て 枝豆安平 椎茸 板蕨 口柚子 |
| 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紙鍋 どちらかご指定下さい |
| 揚物 | 搔き揚げ 海老 新生姜 緑独活 茗荷 美味出汁 抹茶塩 |
| 酢の物 | 千枚蛸とずわい蟹みぞれ酢和え 胡瓜卸し 錦糸玉子 |
| 食事 | 烏賊と榎の炊き込御飯 青海苔 袱紗味噌汁 香の物 |
| 水菓子 | 盛り合わせ コーヒー |