

雅

先付け二種

ずわい蟹捌き 長芋 おくら
酢蓮根 卵黄味噌漬け 旨出汁ジュレ

甘海老 平貝 いくら
法蓮草 焼き椎茸 酢橘醤油 揉み海苔

煮物椀

帆立真丈 甘鯛葛打ち
花卉茸 淀大根 京人参
三津葉 柚子

造り

鮮魚三種

凌ぎ

湯葉飯蒸し 雲丹 鼈甲餡 山葵

焼物

のど黒汐焼き
海老芋 堀川牛蒡 甘長唐辛子

温物

相州和牛 聖護院蕪
白菜 壬生菜 茶えのき 玉とじ
神楽南蛮唐辛子

進肴

鱻菊花× 柿なます

食事

暖かい稲庭うどん
とろろ昆布 葱
車海老と旬野菜の天ぷら

水菓子

加賀棒茶のブランマンジェ 本わらび餅

¥15,000

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

華

先付け二種

甘海老 平貝 いくら
法蓮草 焼き椎茸 酢橘醤油 揉み海苔

焼き雲子 海老芋
ぽん酢餡 芽葱

煮物椀

ずわい蟹真丈
淀大根 花卉茸 京人参 三津葉 柚子

造り

鮮魚四種

焼物

鰯汐焼き 淀大根
青海苔餡 堀川牛蒡 揚げ葱

温物

相州和牛 聖護院蕪
白菜 壬生菜 茶えのき 玉とじ
神楽南蛮唐辛子

強肴

鮫鱈と鮫肝 香箱蟹の餡掛け

進肴

河豚と河豚皮のサラダ仕立て

食事

鮑とのだ黒の釜炊きご飯
赤出汁 香の物

水菓子

加賀棒茶のブランマンジェ 本わらび餅
季節のフルーツ

¥22,000

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

おすすめ

河豚刺し	¥6,000
河豚唐揚げ	¥4,800
のど黒汐焼き 50g 海老芋唐揚げ	¥4,500
相州和牛蕪みぞれ仕立て	¥3,500
ぶり汐焼き 淀大根 青海苔餡	¥2,800

珍味、小鉢

唐墨大根	¥2,500
このわた	¥2,000
子持ち昆布	¥1,800
甘海老 平貝 法蓮草の和え物 酢橘醤油	¥1,800
河豚と河豚皮のサラダ仕立て	¥1,800
ずわい蟹 いくら 旨出汁ジュレ	¥1,800
汲み上げ湯葉	¥1,500
焼き雲子と海老芋唐揚げ	¥1,500
野菜浸し	¥1,200
黒もずく酢	¥1,200

お造り

季節の造り	五種盛り	¥6,500
	三種盛り	¥4,500
生雲丹		¥4,000
平目造り		¥4,000
白身薄造り		¥4,000
ぶり造り		¥3,500
さわら造り		¥3,200

お椀、煮物

ずわい蟹真丈のお椀	¥4,000
帆立真丈と甘鯛葛打ちのお椀	¥3,600
聖護院蕪と帆立黄味煮 湯葉餡	¥2,000
蕪羹餡掛け茶碗蒸し	¥1,500

焼き物、揚げ物

銀鱈西京焼き		¥2,800
大山鶏の塩焼き、又は照り焼き		¥2,800
えぼ鯛幽庵焼き 海老芋唐揚げ		¥2,500
天麩羅盛り合わせ		¥6,500
野菜天麩羅		¥3,500
旬魚と自然薯の蟹餡掛け		¥3,500
太刀魚竜眼と渡り蟹湯葉巻き		¥3,200
神戸牛		
フィレ	100g	¥19,800
ロース	100g	¥18,000
特選銘柄和牛		
フィレ	100g	¥14,500～
ロース	100g	¥12,000～
活け鮑	200g	¥12,000
活けオマールブルー	500g	¥12,000
活け伊勢海老	300g	¥12,000

鮓、お食事

握り鮓八貫	¥8,000
鮑とのど黒の釜炊きご飯	¥4,500～
大山鶏の釜炊きご飯	¥3,500～
冷やしへぎそば	¥1,800
稲庭うどん (温・冷)	¥1,800
ご飯セット	¥1,500
(味噌汁、香の物)	
お子様膳	¥3,500

デザート

季節の果物三種盛り	¥3,200
自家製本わらび餅	¥1,500
白いコーヒーマンジェ	¥1,200
加賀棒茶のブランマンジェ	¥1,000
アイスクリーム各種	¥800

上記の価格に消費税及びサービス料を別途加算させていただきます。
当店は国産米を使用しております。産地情報については係りにお尋ねください。
仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。