

# 雅

## 前菜

新順才琥珀ジュレ 卷海老 蓬麩 近江蒟蒻白和え  
平貝七味焼き 海苔餡  
胡桃利休 合鴨ローズ煮

## お椀

相並葛打ち 蓮根餅  
隠元 人参 花柚子

## お造り

鮮魚三種

## お凌ぎ

鰻飯蒸し 山椒  
白瓜昆布押し 粉鯉

## 焼き物

目板鰈若狭焼き  
空豆 染めおろし 酢橘  
谷中生姜

## 焼き合わせ

芋蛸南京 篠湯葉 五三竹

## 酢の物

毛蟹 白だつ  
春菊 椎茸 生姜酢ジュレ

## 食事

あおさ饅飩  
天ぷら 海老 鱈  
アスパラガス ヤングコーン  
つゆ 大根おろし 葱

## 水菓子

和三盆のパンナコッタ  
最中

¥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。

# 華

## 先付け

翡翠豆腐 雲丹 ラディッシュ 美味出汁

## 前菜

新順才琥珀ジュレ 巻海老 蓬麩 近江蒟蒻白和え  
平貝七味焼き 海苔餡 衣かつぎ 煎り唐墨  
合鴨ローズ煮

## お椀

甘鯛と帆立の真丈  
大葉椎茸 浜防風 花柚子

## お造り

鮮魚四種

## 焼き物

のど黒汐焼き 酢橘  
染めおろし 新薩摩芋檸檬煮 鱈粽寿司

## 強肴

鮑汐焼き 青のり餡

## 温物

和牛柳川  
牛蒡 茗荷 山椒

## 揚げ物

穴子臯月揚げ  
海老真丈 空豆 新蓮根 甘長唐辛子

## 食事

新生姜と毛蟹の釜炊き  
赤出汁 香の物

## 水菓子

和三盆のパンナコッタ  
わらび餅

¥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

**おすすめ**

鮑汐焼き 青のり餡 ¥5,000

和牛柳川 ¥3,000

鱧柳川 ¥3,000

**珍味、小鉢**

前菜盛り ¥3,200

毛蟹と白だつの酢の物 ¥2,100

唐墨大根 ¥2,000

子持ち昆布 ¥1,800

汲み上げ湯葉 ¥1,600

浜防風と根三つ葉の浸し 煎り酒 ¥1,400

胡麻豆腐 ¥1,200

野菜浸し ¥1,200

**お造り**

季節の造り 五種盛り ¥6,500

三種盛り ¥4,500

白身薄造り ¥4,500

生本鮪 トロ、赤身 時価

**お椀、煮物**

甘鯛と帆立の真丈の吸い物 ¥3,200

鱧真丈の吸い物 ¥2,800

相並と蓬胡麻豆腐の吸い物 ¥2,800

相並と蓮根餅の吸い物 ¥2,800

芋蛸南京 篠湯葉 五三竹 ¥1,500

**焼き物、揚げ物**

のど黒汐焼き 時価

目板鰯若狭焼き ¥3,000

銀鱈西京焼き ¥2,800

鱈の幽庵焼き ¥2,500

えぼ鯛幽庵焼き ¥2,500

地鶏塩焼き、又は照り焼き ¥2,800

天麩羅盛り合わせ ¥6,500

野菜天麩羅 ¥3,500

穴子臯月揚げ ¥2,800

花ズッキーニ鑄込み揚げと稚鮎 ¥2,200

芝海老つまみ揚げと蓮根挟み揚げ ¥2,200

**神戸牛**

フィレ 100g ¥19,800

ロイン 100g ¥18,000

**特選銘柄和牛**

フィレ 100g ¥14,500～

ロイン 100g ¥12,000～

活けオマール海老 ¥12,000

活け鮑 ¥12,000

**鮓、お食事**

握り鮓八貫 ¥8,000

季節の釜炊きごはん ¥3,800～

玄米うどん(温・冷) ¥1,800

ご飯セット ¥1,500

(香の物、赤出汁)

お子様膳 ¥3,500

**デザート**

季節の果物 時価

自家製本わらび餅やわらか仕上げ ¥1,600

白いコーヒーのブランマンジェ ¥1,300

和三盆のパンナコッタ ¥1,100

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