

日本料理ダイニング 夜咄し 長月

平成二十二年九月一日〜十月二日

ミニ懐石粋

六、三〇〇円

前菜

- 一、広島菜と油揚げの煮浸し
- 一、鯛昆布締め
- 一、萩豆腐

お椀

- 清汁仕立
- 海老真丈白ダツ包み、しめじ

造り

- もどり鰹、鯛、青利烏賊
- 妻一式

お凌ぎ

- 零余子飯蒸し
- 帆立、三つ葉

焼物

- 秋刀魚腸焼
- 合鴨ロース蒸し、木の葉丸十

煮物

- 菊蕪射込み
- 烏そぼろ、揚げ菊葉

食事

- 鱧にゆうめん
- 錦糸玉子、椎茸

甘味

- 薩摩芋サンドケーキ
- 巨峰、桃、カラメルソース

懐石牙

八、四〇〇円

先付

- 一、無花果利久寄せ
- 一、煮浸し

お椀

- 冬瓜揃り流し仕立
- 鱧吉野打ち、蓴菜、茗荷、舞茸

造り

- 縞鰯、鯛、車海老油霜
- 妻一式

焼物

- 疣鯛味噌漬
- 大徳寺納豆、独活梅酢漬

煮物

- 穴子山椒煮
- 焼目長芋旨煮、人参スープ煮

揚物

- 鱧菊花揚げ
- たぐり湯葉、茄子、翡翠銀杏

食事

- もどり鰹茶漬
- 香の物

甘味

- 月見そば団子
- 薄茶添え

日本料理ダイニング 夜咄し 長月

平成二十二年九月一日〜十月二日

お月見懐石

一〇、五〇〇円

前菜

秋鯖小袖寿司、鮑柔らか煮
かぼす釜盛り(松茸、菊菜、菊花浸し)
牛肉八幡巻、末広黄身カステラ
子持昆布、新銀杏

お椀

清汁仕立
菊花帆立、湿地茸、紅白結び

造り

鮪、縞鰯、甘海老
妻一式

焼物

小鯛柚香焼
栗丸十茶巾絞り、菊花蕪甘酢漬

煮物

大根年輪巻
厚揚げ豆腐、篠湯葉、才巻旨煮

酢の物

蟹サラダ
胡麻ドレッシング

食事

麦飯 とろろ、鶏玉
留椀、香の物

水物

柿、梨、葡萄

懐石極

一三、六五〇円

酒肴

一、若狭ガレイ酒八方浸し
一、鱧千草和え
一、秋刀魚南蛮漬け

お椀

蛤汁仕立
蛤、松茸、車海老

造り

鮪、秋鰯、鯛、赤貝
妻一式

焚合せ

加茂茄子釜盛り
鴨治部煮、小芋、南瓜、冬瓜、人参

預け鉢

甘鯛と松茸
お好きな調理法をお選び下さいませ。
一夜干し、唐揚げ、酒蒸し

食事

蟹雑炊
香の物

水物

赤肉メロン、梨、桃
パイン酢ゼリー

※懐石のお食事は追加料金二、一〇〇円にて

にぎり五貫にご変更承ります。

日本料理ダイニング 夜咄し 長月

平成二十二年九月一日〜十月二日

しゃぶしゃぶ懐石

和牛 八、九二五円

特選和牛 一三、一二五円

料理長おまかせ懐石

二一、〇〇〇円

先付

一、無花果利久寄せ
一、煮浸し

季節のお料理六品
にぎり寿司

造り

縞鰯、鯛、車海老油霜
妻一式

内容に關しまして食材のご希望ございましたら
ご予約の三日前迄承らせていただきます。

煮物

穴子山椒煮
焼目長芋旨煮、人参スープ煮

肉

和牛
または

特選和牛

季節の野菜

寿司セット 備前

六、三〇〇円

食事

稲庭うどん
または

雑炊

香の物

小鉢二品
にぎり七貫、巻物一本
水物

水物

メロン

《料理長おすすめの一品》

松茸焼浸し 一、八九〇円

紅葉和え 一、三六五円

カラスミ大根 二、六二五円

このわた 一、五七五円

土瓶蒸し 三、一五〇円

もどり鰹の刺身 二、一〇〇円

茸と秋の実てんぷら 一、五七五円

甘鯛と松茸色々 三、六七五円

先付

広島菜の煮浸し 六三〇円
 萩豆腐 一、〇五〇円
 無花果利久寄せ 一、五七五円
 前菜盛合せ 二、一〇〇円

お椀

海老真丈椀 一、五七五円
 冬瓜播り流し仕立椀 一、六八〇円
 鱧葛打ち椀 一、八九〇円
 蛤汁仕立椀 一、八九〇円

焼物

秋刀魚腸焼 一、五七五円
 若狭ガレイ酒焼 一、五七五円
 疣鯛味噌漬け 一、八九〇円
 小鯛柚香焼 一、八九〇円

煮物

袱紗豆腐 一、三六五円
 里芋べっこうあん掛け 一、五七五円
 菊蕪射込み 一、七八五円
 穴子山椒煮 一、八九〇円

揚物

金目鯛磯辺揚げ 一、五七五円
 鱧菊花揚げ 一、七八五円

酢の物

鹿の子鱈 一、五七五円
 蟹サラダ 一、六八〇円

食事

鱧にゆうめん 一、五七五円
 もどり鰹茶漬 一、五七五円
 蟹雑炊 一、六八〇円
 麦飯釜炊き 一、八九〇円

甘味

月見そば団子 八四〇円
 白玉汁粉 八四〇円
 葛切り 八四〇円

12th Anniversary Special Dinner
アニバーサリー・スペシャルディナー

Sesame Tofu with Chrysanthemum
Ginkgo Nuts, *Maitake* Mushroom, *Tonburi* Seeds, Grated *Daikon* Radish and *Wasabi*
Fresh Sashimi with Bonito, Striped Jack and Sea Bream with Condiments
“重陽菊花胡麻豆腐” 新銀杏、舞茸、とんぶり大根、山葵、美味出汁
“旬の鮮魚三点盛り” 戻り鰹、縞鰹、紅葉鯛 妻一式

Sole, Spinach and White Fish Mousseline with Lemon Sauce
舌平目・ホウレン草と白身魚のムースリソース
タンバル仕立て レモン風味ソース

Japanese Beef Tenderloin Steak
Shiromaitake Mushroom and Garlic Chips
黒毛和牛フィレ肉のステーキ
白舞茸のソテーとガーリックチップ添え

Sushi: Matsutake, Pacific Saury, Squid, Tuna and Salmon Roe
Sushi Roll with Tuna and Cucumber
Miso Soup with *Nameko* Mushrooms and Tofu
“にぎり寿司” 松茸、秋刀魚、墨烏賊、赤身、イクラ、鉄胡巻
赤出汁 滑子・豆腐・浅葱・粉山椒

Mont Blanc and Dacquoise
二種のフランス産栗を使ったモンブランとダクワーズ

Coffee
コーヒー

¥13,650

Sommelier Selection
お料理とワインのマリアージュ

《Champagne》
N.V. Mumm Cordon Rouge
マム コルドン ルージュ

《White Wine》
2008 Bourgogne Chardonnay
ブルゴーニュ シャルドネ

《Red Wine》
2005 Barbaresco
バルバレスコ

¥2,100

All prices above are subject to a 10% service charge.
上記税込価格に別途サービス料10%を加算させていただきます。