

ミニ懐石粋

六、三〇〇円

- 前菜 一、小松菜と若布のナムル風
一、秋茄子胡麻クリーム掛け
一、カリフラワー田毎羹

お椀 清汁仕立

萩真丈、焼しめじ、紅葉人参

造り 戻り鰹、間八、青利烏賊

妻一式

お凌ぎ 唐墨と大根の飯蒸し

青菜、銀あん

焼物 豚角煮玉地むし焼

夕ピオカ、青梗菜

煮物 高野薇博多煮

依椎茸含め、小蕪菁含め、南瓜

食事 佐渡のこしひかり

秋刀魚塩焼

留椀、香の物

甘味 みたらしプリン フルーツ添え

懐石冴

八、四〇〇円

- 先付 一、菊花薯蕷葛寄せ
一、小松菜と若布のナムル風

お椀 清汁仕立

蟹真丈、占地茸、軸菜

造り 戻り鰹、縞鰯、赤貝

妻一式

焼物 鰯松代巻き

蕪おろし酢添え、零余子松葉串

煮物 穴子旨煮

茄子含め煮、網笠椎茸

揚物 鯛銀杏ひすい揚げ

公孫樹丸十、海老クラッカー揚げ

食事 秋味といくらの親子粥

香の物

甘味 フルーツスティック 小倉あん

(バナナ、マンゴー)

薄茶添え

懐石巧

一〇、五〇〇円

前菜

鰯焼きずし、薩摩揚げ
甘海老紅葉和え、田舎蒟蒻辛煮
袱紗焼玉子、新銀杏水晶揚げ
唐墨大根

お椀

薄葛仕立
甘鯛蕪蕎麦吹寄せ、松茸、百合根

造り

鮪、鯛、縞鯨
妻一式

焼物

黒毛和牛味噌漬け
エシヤロット、もろ胡、無花果

煮物

海老芋合鴨いこみ
フォアグラあん掛け

酢の物

寄せ豆腐
磯海苔、青葱針打ち、慈姑、車海老

食事

茸御飯釜炊き
留椀、香の物

水物

柿、巨峰

懐石極

一三、六五〇円

酒肴

一、松茸と菊菜の酒盗和え
一、床節真砂揚げ
一、松葉蟹このわた掛け

お椀

土瓶にて
鴨丸、蕪、粟麩、焼葱、椎茸

造り

鮪、縞鯨、針魚、赤貝
妻一式

焚合せ

蕪釜菜ごもり菊花あんかけ
車海老、占地茸、紅葉人参、慈姑

預け鉢

喜知次色々
お好きな調理法をお選び下さいませ。
塩焼、煮付け、唐揚げ

食事

鯛茶漬け
香の物

水物

メロン、梨、巨峰

※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 神無月 平成二十二年十月四日〜十月三十一日

しゃぶしゃぶ懐石

和牛

八、九二五円

特選米沢牛 一三、一二五円

料理長おまかせ懐石

二一、〇〇〇円

先付

一、菊花薯蕷寄せ
一、小松菜と若布のナムル風

造り

戻り鰹、縞鰹、赤貝
妻一式

煮物

穴子旨煮
茄子含め煮、網笠椎茸

肉

特選米沢牛
または

和牛

季節の野菜

食事

稲庭うどん
または

雑炊

香の物

水物

メロン

季節のお料理六品
にぎり寿司

水物

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。

寿司セット 備前

六、三〇〇円

小鉢二品

にぎり七貫、巻物一本

水物

《料理長おすすめの一品》

このわた 二、一〇〇円

からすみ大根 二、六二五円

乾き物吹き寄せ 一、八九〇円

土瓶蒸し 三、六七五円

戻り鰹の刺身 二、一〇〇円

茸と秋の実てんぷら 一、五七五円

喜知次色々 三、六七五円

先付

小松菜と若布のナムル風 七三五円
 カリフラワー田毎羹 一、六八〇円
 菊花薯蕷葛寄せ 一、八九〇円
 前菜盛合せ 二、一〇〇円

お椀

寄せ豆腐椀 一、五七五円
 蟹真丈椀 一、七八五円
 甘鯛蕪菁吹寄せ椀 一、七八五円
 鴨丸椀(土瓶にて) 一、八九〇円

焼物

銀睦味噌焼 一、五七五円
 甘鯛きのこ焼 一、八九〇円
 鰯松代巻き 一、八九〇円
 黒毛和牛味噌漬け 三、一五〇円

煮物

飛竜頭含め煮 一、五七五円
 合鴨つくね煮 一、五七五円
 海老芋オランダ煮 一、七八五円
 穴子旨煮 一、七八五円

揚物

秋鮭北海揚げ 一、五七五円
 鯛銀杏ひすい揚げ 一、七八五円

酢の物

ずわい蟹蕪巻 一、六八〇円
 松茸焼浸し 二、一〇〇円

食事

茸御飯釜炊き 一、七八五円
 秋味といくら親子粥 一、七八五円
 鯛茶漬け 一、八九〇円

甘味

海老芋万頭 八四〇円
 そば汁粉 八四〇円