

大車海老天井

二、九四〇円

小鉢 本日のお浸し

井 大車海老天井

留椀、香の物

ヘルシー膳

二、四一五円

先付 小松菜と若布のナムル風

小鉢三種 秋茄子胡麻クリーム掛け

カリフラワー田毎羹

戻り鰹の叩き

サラダ 和風サラダ味噌巻

胡瓜、大根、人参

鍋 鴨肉と水菜の小鍋仕立て

食事 豚五目飯

留椀、香の物

水菓子 マンゴーのシャーベット

花ごよみ膳

二、九四〇円

先付 小松菜と若布のナムル風

造り 間八、青利烏賊

焼物 銀睦味噌焼

煮物 飛竜頭

南瓜、菊菜、紅ピーマン

強肴 秋茄子胡麻クリーム掛け

揚紅葉麩、オクラ、イクラ

食事 豚五目飯

留椀、香の物

水菓子 マンゴーのシャーベット

蕎麦御膳

二、九四〇円

先付 小松菜と若布のナムル風
造り 間八、青利烏賊
煮物 飛竜頭
 南瓜、菊菜、紅ピーマン
揚物 天婦羅
 車海老、鱧、舞茸
 丸十、伏見唐辛子
蕎麦 盛り蕎麦
食事 豚五目御飯
 留椀、香の物
水菓子 マンゴのシャーベット

彩味御膳

三、六七五円

先付 秋茄子胡麻クリーム掛け
造り 戻り鰹、間八
焼物 銀睦味噌焼
煮物 合鴨つくね
 海老芋、すだれ麩、輪人参
強肴 盛り蕎麦
 天婦羅
 車海老、占地、青唐
食事 豚五目飯
 留椀、香の物
水菓子 マンゴのシャーベット

花楽弁当

四、七二五円

- 先付 カリフラワー田每羹
鵜玉温泉玉子、車海老塩茹で
- 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
- 焼物 甘鯛きのこ焼
玉子焼、菊蕪あちら、栗渋皮煮
- 煮物 海老芋オランダ煮
穴子湯葉巻、四角茄子、菊菜
- 揚物 秋鮭北海揚げ
帆立チーズはさみ揚げ
菊花椎茸素揚げ、青唐
- 酢の物 ずわい蟹蕪巻
酢取り茗荷、黄菊、防風
- 食事 豚五目飯
香の物
- 甘味 みたらしぷりん フルーツ添え

昼宴の懐石粹

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、カリフラワー田每羹
- 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
俵椎茸含め、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 みたらしぷりん フルーツ添え
- 寿司セット信楽
- 小鉢二品
にぎり七貫、巻物一本
水物

四、二〇〇円

Japanese Dining Room "Ladies Lunch"
日本料理ダイニング レディース懐石
available from October 4, 2010 until October 31, 2010
2010年10月4日 ~ 2010年10月31日

神無月・レディース懐石

五、〇〇〇円

お好みの食前酒またはソフトドリンクとご一緒に

先付

- 一、小松菜と若布のナムル風
メカブ、新しょうが
一、カリフラワー田毎羹
鶏玉温泉玉子、車海老塩茹で

お椀

- 清汁仕立
萩真丈、焼しめじ

造り

- 戻り鰹、間八、青利烏賊
妻一式

焼物

- 甘鯛きのこ焼
玉子焼、菊蕪あちやら

煮物

- 飛竜頭
南瓜、菊菜、紅ピーマン

食事

- 豚五目飯
留椀、香の物

甘味

- みたらしプリン フルーツ添え

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

Marinated *Komatsuna* Green and Brown Seaweed Namul-style
Cauliflower with *Kuzu* and Quail Egg

Clear Soup

Small Red Beans Dumpling

Fresh Sashimi

Bonito, Amberjack and Squid

Grilled Delicacy

Amadai Tilefish and Mushrooms

Simmered Dish

Deep-fried Tofu

Rice

Steamed Rice with Pork and Vegetables
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Soy Sauce Pudding with Fruits

¥5,000

上記金額には消費税5%及びサービス料10%が含まれております。
The above price includes 5% consumption tax and 10% service charge.