

冬の味覚 ふぐ懐石

一八、九〇〇円

先付

ふぐ皮煮凍り
白子豆腐

季節の前菜盛り合せ

柗の枝添えて

鯛小袖ずし

蟹奉書巻

牛肉山椒焼

飯蛸旨煮

帆立貝ぬた

早蕨白掛け

一寸豆挟み揚げ

造り

ふぐ刺し

皮、身皮

薬味一式

揚物

ふぐ唐揚げ

青唐、葛素麺、酢立

鍋

ふぐちり鍋

白菜、春菊、長葱

榎木茸、椎茸、梅人参

豆腐、焼餅

食事

雑炊

香の物

水物

メロン

Fugu (Blowfish) Kaiseki Course

Appetizers

Jellied Fugu and Fugu Milt Tofu

Second Appetizers

Seven Kinds of Seasonal Delicacies

Fresh Sashimi

Delicately Sliced Fugu with Condiments

Fried Dish

Deep-fried Fugu

Pot Dish

Fugu-chiri Nabe (Blowfish stew with fresh vegetables)

Rice

Rice Porridge in a delicious Fugu Soup
Pickled Vegetables

Dessert

Melon

¥18,900

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。
また、メニュー内容は入荷状況により変更になる場合がございます。

The above price is subject to 10% service charge.

Please note that menu items are subject to change without notice, due to the availability of seasonal ingredients.

懐石 粋

六、三〇〇円

小鉢	一、真砂和え 一、螢烏賊白和え 一、若草豆腐
お椀	清汁仕立 海老真丈吉野、金時人参
造り	鯛、鮪、青利烏賊 妻一式
凌ぎ	筍茶おこわ
焼物	甘鯛玉酒焼 蛤木の芽焼、独活甘酢漬け
煮物	枳大根盛り 鯨旨煮、蒸し鮑
食事	若竹梅粥 香の物
甘味	なめらかチーズケーキ 木苺のソース

立春の口福懐石

一〇、五〇〇円

前菜	柗の枝添えて 鯛小袖ずし 蟹奉書巻 牛肉山椒焼 飯蛸旨煮
お椀	清汁仕立 油目葛打ち、黒豆腐、雪解け大根
造り	鯛、鮪、針魚 妻一式
焼物	金目鯛落味噌焼 大徳寺納豆、蓮餅煎餅
蒸し物	新竹の子土佐煮 海老芋、引き上げ湯葉 菜の花、生雲丹
酢の物	鮑胡麻酢掛け 切り干大根
食事	白魚と百合根釜炊き御飯 赤出汁、香の物
水物	苺、グレープフルーツ 蜂蜜ゼリー

懐石 極

一三、六五〇円

酒肴

一、薩摩黒牛野菜巻

レタス、胡瓜、セロリ

一、蛤と独活の若布あん

うるい、酢取茗荷、土筆、干子

一、京芋唐揚げ

雲丹、菜花、エシヤロット諸味添え

お椀

薄葛仕立

甘鯛かぶら蒸し、鍵蕨

雪輪蕪膏、春菊

造り

鮪、鯛、針魚、赤貝

妻一式

焼物

喜知次梅香り焼

ふぐおかし揚げ、京人参カステラ

預け鉢

大車海老

洗い又は木の芽焼き又は大和煮

食事

雲子雑炊

香の物

水物

メロン、豆乳杏仁、大納言

しゃぶしゃぶ懐石

和牛コース

八、九二五円

特選和牛コース

一三、一二五円

二種食べ比べコース

一〇、五〇〇円

小鉢

一、真砂和え

一、螢烏賊白和え

一、若草豆腐

造り

鯛、鮪、青利烏賊

妻一式

煮物

新竹の子土佐煮

海老芋、引き上げ湯葉

菜の花、生雲丹

しゃぶしゃぶ肉

特選和牛(薩摩黒牛)

又は

和牛

野菜

季節の野菜

食事

稲庭うどん

又は

雑炊

香の物

水物

メロン

【一品料理】

《先付》

春野菜真砂和え
若草豆腐
蛤と独活の若布あん
前菜盛り合せ

一、七三五円
一、三六五円
一、六八〇円
二、一〇〇円

《お椀》

海老真丈吉野椀
油目葛打ち椀
甘鯛かぶら蒸し椀

一、五七五円
一、八九〇円
一、八九〇円

《焼物》

寒鰯酒粕焼
金目鯛露味噌焼
喜知次梅香り焼

一、八九〇円
一、八九〇円
二、四一五円

《煮物》

飛竜頭含め煮
豚角煮白菜巻煮
新竹の子土佐煮
枳大根節分盛り

一、四七〇円
一、五七五円
一、六八〇円
二、一〇〇円

《揚物》

京芋唐揚げ
鱈白子磯辺揚げ

一、四七〇円
一、六八〇円

《酢の物》

公魚南蛮漬
鮑胡麻酢掛け

一、三六五円
一、八九〇円

《食事》

若竹梅粥
雲子雑炊
白魚と百合根釜炊き御飯

一、五七五円
一、八九〇円
二、一〇〇円

《甘味》

梅花
芋きんとん

八四〇円
八四〇円