

粹  
く水無月懐石

六、三〇〇円

小鉢三種

一、夏大根浸し

馬鈴薯、平湯葉、新取菜、蓮草

一、枝豆腐

なめこ、飛び子

一、ホワイトアスパラガスと新蓮根の

土佐酢ジュレ掛け

ブロッコリー、隠元、くこの実

お椀

清汁仕立

鱸茶巾寄せ包み

ズッキーニ、枝豆散らし

造り

間八、鯛、青利烏賊

妻一式

お凌ぎ

湯葉の飯蒸し

いくら、生姜

焼物

太刀魚馬鈴薯焼

玉蜀黍、揚置鯛、生姜甘辛煮

煮物

豚角煮

小玉葱、茄子オランダ煮、隠元

食事

帆立貝ともずくの雑炊

香の物

甘味

水ようかん

冨

八、四〇〇円

前菜

対馬産穴子の煮凝り

夏大根浸し

鮓甘露煮

五島列島産水烏賊一夜干し

サーモン手毬寿司

新蓮根雲丹香煎和え

衣かつぎ

お椀

清汁仕立

鱸茶巾寄せ包み

ズッキーニ、枝豆散らし

造り

間八、鯛、青利烏賊

妻一式

焼物

太刀魚馬鈴薯焼

玉蜀黍、揚置鯛、生姜甘辛煮

煮物

豚角煮

小玉葱、茄子オランダ煮、隠元

強肴

季節の天婦羅盛合せ

車海老、白身魚

南瓜、茄子、青唐

食事

帆立貝ともずくの雑炊

香の物

甘味

水ようかん

巧  
九州の味覚懐石

一〇、五〇〇円

前菜

対馬産穴子の煮凝り  
夏大根浸し  
新蓮根雲丹香煎和え  
衣かつぎ  
五島列島産水鳥賊一夜干し

お椀

玉蜀黍仕立  
鮎一夜干し、葛寄せ豆腐  
輪人参、蓼の葉、梅肉

造り

鮪、鯛、海松貝  
妻一式

焼物

長崎産かますの若狭焼  
新丸十蜜煮、万願寺素揚げ  
はじかみ

煮物

翡翠茄子  
福良鮑、南瓜八方煮  
水無月麩、絹さや

酢の物

合鴨ロース  
白茎酢漬、心太、若布  
蓮芋、赤黄ピーマン

食事

五島うどん

水物

西瓜、枇杷蜜煮

極

一三、六五〇円

酒肴

一、唐墨大根  
天豆塩茹で、揚置鰯  
一、海素麵酢  
酒煎鮑、才巻海老、大和芋  
一、新小芋利久寄せ  
くこの実

お椀

清汁仕立  
牡丹鱧、焼茄子  
管牛蒡、結び三つ葉  
蓴菜、梅肉

造り

鮪、鯛、間八、海松貝  
妻一式

小鍋

鱧の小鍋仕立  
焼目鱧、木綿豆腐  
笹搔牛蒡、生麩

預け鉢

千葉産活鮎  
お好みの調理方をお選びください  
塩焼  
唐揚げ

食事

甘鯛唐揚げ旨煮飯  
生雲丹、湯葉  
香の物

水物

メロン、白桃、桜坊

								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
						小鉢三種			
						一、夏大根浸し			
						馬鈴薯、平湯葉、新取菜、蓮草			
						一、枝豆腐			
						なめこ、飛び子			
						一、ホワイトアスパラガスと新蓮根の 土佐酢ジュレ掛け			
						フロッコリー、隠元、くこの実			
				造り		間八、鯛、青利烏賊 妻一式			
				煮物		翡翠茄子			
						福良鮑、南瓜八方煮			
						水無月麩、絹さや			
			肉			和牛			
						又は			
			野菜			特選和牛			
						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》	枝豆塩茹で	六三〇円
	夏大根浸し	八四〇円
	青葉豆腐(枝豆)	八四〇円
	ホワイトアスパラガスと新蓮根の 土佐酢ジュレ掛け	一、〇五〇円
季節の前菜盛合わせ		二、一〇〇円
《お椀》	沢煮椀	一、二六〇円
	鱸茶巾包み寄せ	一、五七五円
	鮎一夜干し椀	一、五七五円
	牡丹鱧	一、八九〇円
《焼物》	福子山椒焼	一、五七五円
	太刀魚馬鈴薯焼	一、八九〇円
	活鮎塩焼	二、九四〇円
《煮物》	季節の野菜炊合わせ	一、五七五円
	豚角煮	一、七八五円
	翡翠茄子	一、七八五円
	鱧の小鍋仕立	二、六二五円

《揚物》	季節の野菜天婦羅	一、五七五円
	鱧あられ揚げ	一、五七五円
《酢の物》	海月胡麻酢和え	一、五七五円
	合鴨ロースと心太の酢の物	一、五七五円
《食事》	五島うどん	一、三六五円
	帆立貝ともずくの雑炊	一、五七五円
	甘鯛唐揚げ旨煮飯	二、一〇〇円
	新生姜御飯	二、四一五円
《甘味》	水ようかん	七三五円
	果物蜜ゼリー掛け	七三五円
	葛きり	七三五円