

ヘルシー膳

二、四一五円

先付

つるむらさきのお浸し

蓮草、白芋茎

薄揚げ、糸賀喜

小鉢

一、玉蜀黍豆腐

隠元、木の葉人参

一、梨霽和え

梨、京禅麩

ちぢみ蒟蒻、丁子茄子

造り

間八

妻一式

サラダ

大根サラダ

ミニトマト、サニーレタス

貝割れ菜、刻み海苔

鍋

湯豆腐

木綿豆腐、白菜、長葱

椎茸、榎木茸、菊菜

食事

新生姜御飯

留椀、香の物

水菓子

ライチシャーベット

加茂茄子田楽膳

季節のおすすめ昼膳

二、九四〇円

先付

つるむらさきのお浸し

蓮草、白芋茎

薄揚げ、糸賀喜

小鉢

一、玉蜀黍豆腐

隠元、木の葉人参

一、梨霽和え

梨、京禅麩

ちぢみ蒟蒻、丁子茄子

造り

間八

妻一式

サラダ

スティックサラダ

大根、胡瓜、人参

主菜

加茂茄子二色田楽焼き

しし唐、はじかみ

食事

新生姜御飯

留椀、香の物

水菓子

ライチシャーベット

夏はあっさり五味蕎麦御膳

二、九四〇円

先付

つるむらさきのお浸し

蓮草、白芋茎

薄揚げ、糸賀喜

煮物

石垣小芋

南瓜、生麩オランダ煮

スナツプエンドウ、木の芽

蕎麦

盛り蕎麦

薬味、煎り胡麻、蕎麦出汁

付合せ

とろろ（オクラ、卵玉）

納豆

滑子卸し（榎木茸、梅）

サラダ

海老香り揚げ、揚げ餅

食事

新生姜御飯

香の物

水菓子

ライチシャーベット

葉月弁当

三、六七五円

先付

玉蜀黍豆腐

隠元、木の葉人参

造り

間八、青利烏賊

妻一式

焼物

太刀魚塩焼

玉子焼、枝豆、丸十蜜煮

つるむらさきのお浸し、酢取茗荷

煮物

石垣小芋

南瓜、生麩オランダ煮

スナツプエンドウ、木の芽

揚げ物

海老、蓮根包み揚げ

エリンギ茸、茄子、伏見唐辛子

酢の物

鱈南蛮漬け

人参、椎茸、榎木茸

長芋甘酢漬、若布、焼葱

食事

新生姜御飯

お吸い物、香の物

水菓子

ライチシャーベット

鰻井ぶり膳

くお昼のご馳走ランチ

四、七二五円

付

梨霽和え

梨、京禅麩

ちぢみ蒟蒻、丁字茄子、

鉢

つるむらさきのお浸し

蓮草、白芋茎

薄揚げ、糸賀喜

鮮

間八、青利烏賊

妻一式

主

鰻井ぶり

鰻蒲焼

肝吸、香の物

甘

葛饅頭

粹

く葉月懷石

六、三〇〇円

前菜

一、つるむらさきのお浸し

蓮草、白芋茎、薄揚げ

一、玉蜀黍豆腐

隠元、木の葉人参

一、梨霽和え

梨、京禅麩、ちぢみ蒟蒻

お椀

生姜汁仕立

すっぽん白玉包み

小角冬瓜、蓮芋、赤ピーマン

造り

鮪、間八、青利烏賊

妻一式

お凌ぎ

炙り鮎飯蒸し

有馬山椒、蓼薄衣揚げ

焼物

太刀魚、玉蜀黍重ね焼

すもも黄身酢掛け、丸十蜜煮

煮物

夏蟹と加茂茄子の湯葉餡かけ

小芋、南瓜、絹さや、浅葱

食事

稲庭うどん

どんこ、錦糸玉子

甘味

豆乳チーズケーキ

July 2013 (from August 1 until August 31)
平成25年8月1日～平成25年8月31日

レディース懐石

五、〇〇〇円

先付

お好みの食前酒またはソフトドリンクとご一緒に

一、つるむらさきのお浸し

蓮草、白芋茎、薄揚げ、糸賀喜

一、玉蜀黍豆腐

隠元、木の葉人参

お椀

生姜汁仕立

すっぽん白玉包み

小角冬瓜、蓮芋、赤ピーマン

造り

鮪、間八、青利烏賊

妻一式

焼物

太刀魚塩焼

玉子焼、枝豆、丸十蜜煮

すもも黄身酢掛け、酢取茗荷

煮物

石垣小芋

南瓜、生麩オランダ煮

スナップエンドウ、木の芽

食事

新生姜御飯

留椀、香の物

甘味三種

豆乳チーズケーキ

葛饅頭

ライチシャーベット

コーヒー又は紅茶

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

Marinated *Tsurumurasaki*
Corn *Tofu*

Clear Soup

Soft-shelled Turtle Dumplings

Fresh Sashimi

Amberjack and Tuna

Grilled Dish

Cutlass Fish

Simmered Dish

Taro Pumpkin Wheat Gluten Snap Pea

Rice

Cooked Rice with Ginger
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Soymilk Cheese Cake
Bun with Filling
Litchi Sherbet

¥5,000

*Please note that reservation for Ladies Lunch is required at least three days in advance.

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。

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 price above includes 5% consumption tax and 10% service charge.

Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability.