

ヘルシー膳

二、四一五円

先付

秋香るお浸し

榎木茸、しめじ、とんぶり

菊菜、小松菜、糸賀喜

小鉢

一、公孫樹葛寄せ

とびこ、諸胡瓜

一、柿白酢和え

柿、京禅麩

大根、焼椎茸、くこの実

造り

戻り鰹の叩き

妻一式

サラゲ

刺身蒟蒻サラゲ

酢味噌、サニーレタス

刻み野菜、大根、胡瓜、貝割

刻み海苔、ドレッシング

鍋

湯豆腐

木綿豆腐、白菜、長葱

エリンギ、榎木茸、菊菜

食事

牛時雨御飯

留椀、香の物

水菓子

葡萄のシャーベット

秋刀魚塩焼き御膳

季節のおすすめ昼膳

二、九四〇円

先付

秋香るお浸し

榎木茸、しめじ、とんぶり

菊菜、小松菜、糸賀喜

造り

戻り鰹、青利烏賊

妻一式

焼物

秋刀魚塩焼き

はじかみ、レモン

卸しポン酢

煮物

袱紗豆腐

南瓜、蓀湯葉、赤ピーマン、木の芽

食事

佐渡のこしひかり

留椀、香の物

水菓子

葡萄のシャーベット

天婦羅蕎麦御膳

二、九四〇円

先付	秋香るお浸し 榎木茸、しめじ、とんぶり 菊菜、小松菜、糸賀喜
煮物	袱紗豆腐 南瓜、篠湯葉、赤ピーマン、木の芽
天婦羅	車海老、白身魚 丸十、エリンギ茸、青唐
蕎麦	盛り蕎麦 薬味、煎り胡麻、蕎麦出汁
食事	牛時雨御飯 香の物
水菓子	葡萄のシャーベット

長月弁当

三、六七五円

先付	公孫樹葛寄せ とびこ、諸胡瓜
造り	戻り鰹、青利烏賊 妻一式
焼物	秋刀魚肝醬油焼 玉子焼、焼栗甘露煮、菊菜の浸し 蓮根煎餅、酢取茗荷
煮物	袱紗豆腐 南瓜、篠湯葉、赤ピーマン、木の芽
揚物	海老香り揚げ 椎茸アーモンド揚げ、舞茸薄衣揚げ
酢の物	ずわい蟹砵巻 独活酢漬、蛇腹胡瓜、若布
食事	牛時雨御飯 お吸い物、香の物
水菓子	葡萄のシャーベット

十五周年記念メニュー  
松茸と黒毛和牛のすき焼風小鍋膳

（お昼のご馳走ランチ）

四、七二五円

付

柿白酢和え

柿、京禅麩

大根、焼椎茸、くこの実

鉢

秋香るお浸し

榎木茸、しめじ、とんぶり

菊菜、小松菜、糸賀喜

鮮

戻り鰹、青利烏賊

妻一式

主

松茸と黒毛和牛のすき焼風小鍋

松茸、黒毛和牛

白菜、椎茸、長葱

菊菜、白滝、焼豆腐

飯

佐渡こしひかり

汁

赤出汁

漬

胡瓜、沢庵、牛蒡たまり漬

果

フルーツトマト蜜煮

粹

（長月懷石）

六、三〇〇円

前菜

一、秋香るお浸し

榎木茸、しめじ、とんぶり

一、公孫樹葛寄せ

菊菜、小松菜、糸賀喜

一、柿白酢和え

とびこ、諸胡瓜

柿、京禅麩

大根、焼椎茸、くこの実

お椀

清汁仕立

湯葉真丈

落鮎火取り、紅葉人参、軸蓮草

造り

戻り鰹、紅葉鯛、青利烏賊

妻一式

お凌ぎ

菱蟹飯蒸し

小角栗、銀あん、三つ葉、振り柚子

焼物

かます風干し

無花果田楽、蓮根煎餅、酢取茗荷

煮物

百合根饅頭

鶏そぼろ、松の実

穴子山椒煮、かもじ葱

食事

へしこ焼きおにぎり茶漬け

香の物

甘味

かぼちゃ豆乳プリン

July 2013 (from September 2 until September 30)  
平成25年9月2日～平成25年9月30日

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、秋香るお浸し

榎木茸、しめじ、菊菜、小松菜

一、公孫樹葛寄せ

とびこ、諸胡瓜

お椀

清汁仕立

湯葉寄せ

落鮎火取り、紅葉人参

造り

戻り鰹、紅葉鯛、青利烏賊

妻一式

焼物

秋刀魚肝醬油焼

玉子焼、焼栗甘露煮、無花果田楽

蓮根煎餅、酢取茗荷

煮物

袱紗豆腐

南瓜、篠湯葉、赤ピーマン

絹さや、木の芽

食事

牛肉時雨御飯

留椀、香の物

甘味三種

かぼちゃ豆乳プリン

フルーツトマト蜜煮

葡萄シャーベット  
コーヒー又は紅茶

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

Marinated Mushroom and Garland Chrysanthemum  
Ginkgo Nuts *Tofu*

Clear Soup

*Yuba* Dumpling and *Ayu* Sweetfish

Fresh Sashimi

Bonito, Sea Bream and Squid

Grilled Dish

Pacific Saury with Liver Miso

Simmered Dish

Tofu and Vegetable Dumpling

Rice

Cooked Rice with Simmered Beef *Shigure*  
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Pumpkin and Soymilk Pudding  
Tomato Compote  
Grape 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.