

旬菜ざんまいヘルシー膳

二、四一五円

先付

焼舞茸のお浸し

白菜、菊菜、蓮草、坂本菊、煎り胡麻

旬菜六種

一、くりくず練りとうふ

才巻海老、エリンギ茸

一、鶏肉と蒟蒻いなか煮

鶏モモ正肉、蒟蒻

一、間八のあぶり

妻一式

一、辛し明太子の山掛け

叩き芋、ラディッシュ

一、京芋揚げ出し

浅葱、紅葉卸し

一、切干大根うま煮

さつま揚げ、人参、海苔

食事

しめじとベーコン御飯

留椀、香の物

水菓子

洋梨シャーベット

季節のおすすめ昼膳

銀だら西京焼

二、九四〇円

先付

焼舞茸のお浸し

白菜、菊菜、れんそう、坂本菊、いり胡麻

造り

間八、青利烏賊

妻一式

焼物

銀だら西京焼

玉子焼、蒟蒻いなか煮、酢取りようが

煮物

京芋オランダ煮

鶏つくね、南京、赤ピーマン、絹さや

食事

佐渡のこしひかり

留椀、香の物

水菓子

洋梨シャーベット

天婦羅蕎麦御膳

二、九四〇円

先付

焼舞茸のお浸し  
白菜、菊菜、蓮草、坂本菊、煎り胡麻

煮物

京芋オランダ煮  
鶏つくね、南京、赤ピーマン、絹さや

天婦羅

車海老、白身魚  
蓮根、椎茸、青唐

蕎麦

盛り蕎麦  
薬味、煎り胡麻、蕎麦出汁

食事

しめじとベーコン御飯  
香の物

水菓子

洋梨シャーベット

霜月弁当

三、六七五円

先付

くりくず練り豆腐  
才巻海老、叩きオクラ

造り

間八、青利烏賊  
妻一式

焼物

鱈休焼  
切干し大根うま煮、栗かんろ煮  
レンコン煎餅、酢取みょうが

煮物

京芋オランダ煮  
鶏つくね、南京、赤ピーマン、絹さや

揚げ物

わかさぎ香り揚げ  
蓮根、椎茸、ブロッコリー

酢の物

炙り帆立と椎茸  
胡瓜、拍子長芋甘酢漬、若布  
ミニトマト、もつて菊

食事

しめじとベーコン御飯  
お吸い物、香の物

水菓子

洋梨シャーベット

くお昼のご馳走ランチ

合鴨のはりはり鍋膳

四、七二五円

付

柿胡麻クリーム掛け

胡瓜、椎茸、山海月、ラディッシュ

鉢

焼舞茸のお浸し

白菜、菊菜、蓮草、坂本菊、煎り胡麻

鮮

間八、青利烏賊

妻一式

主

合鴨はりはり鍋

合鴨、長葱、榎木茸

水菜、豆腐、柚子

飯

しめじとベーコン御飯

漬

胡瓜、赤芝漬、野沢菜

果

りんごババロア

粹

く霜月懷石

六、三〇〇円

前菜

一、焼舞茸のお浸し

白菜、菊菜、蓮草

坂本菊、煎り胡麻

一、くりくず練り豆腐

才巻海老、叩きオクラ

一、柿胡麻クリーム掛け

胡瓜、椎茸、山海月、ラディッシュ

お椀

清汁仕立

蟹真丈

なめこ、隠元、紅葉人参、生姜

造り

間八、鯛、青利烏賊

妻一式

お浸ぎ

いくら飯蒸し

軸三つ葉、振り柚子

焼物

鰯若狭焼

源氏蒲鉾雲丹焼き、蓮根煎餅、酢取茗荷

煮物

助子砵巻

京芋オランダ煮、南京

小蕪、絹さや、生姜

食事

鮭茶漬け

香の物

甘味

芋ようかん

November 2013 (from November 1 until November 30)  
平成25年11月1日～平成25年11月30日

先付	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
お椀	清汁仕立 蟹真丈 なめこ、紅葉人参、黄菊、隠元
造り	間八、鯛、青利烏賊 妻一式
焼物	鱈利休焼 玉子焼、切干し大根旨煮、栗かんろ煮 蓮根煎餅、酢取茗荷
煮物	京芋オランダ煮 鶏つくね、南瓜、赤ピーマン、絹さや
食事	しめじとベーコン御飯 留椀、香の物
甘味三種	りんごババロア 芋ようかん 洋梨シャーベット コーヒー又は紅茶

## Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

Marinated *Maitake* Mushroom  
Japanese Chestnut *Tofu*

Clear Soup

Crab Dumpling

Fresh Sashimi

Amberjack, Sea Bream and Squid

Grilled Dish

Spotted Mackerel with Sesame

Simmered Dish

Taro, Chicken Meatballs, Pumpkin, Red Pepper

Rice

Rice Cooked *Shimeji* Mushroom and Bacon  
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Apple Bavarian Cream  
Sweet Potato Jelly  
Pear Sherbet

¥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。

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.