

旬菜ざんまいヘルシー膳

二、四一五円

先付

山菜の胡麻浸し  
ぜんまい、根芋、芹、山海月、海苔

旬菜六種

一、葛練り豆腐

ずわい蟹、いんげん、山葵、美味出汁

一、白菜とベーコンの明太子和え

削り節

一、まぐろ納豆

大根剣、大葉

一、揚げなす

しらす、割り醤油、生姜

一、やさいの煮物

たけのこ、かぼちゃ、長芋

梅麩、絹さや、木の芽

一、紅白なます

だいこん、ほし柿、人参

胡瓜、ながいも、水前寺のり

食事

高菜御飯  
留椀、香の物

水菓子

苺アイスクリーム

ぶり大根膳

〜季節のおすすめ昼膳

二、九四〇円

先付

山菜の胡麻浸し  
ぜんまい、根芋、芹、山海月、海苔

造り

鮪、青利烏賊  
妻一式

焼物

鯛けんちん焼  
玉子焼、黒豆松葉刺し、胡桃甘露煮

数の子、酢取茗荷

主菜

ぶり大根  
ぶりうま煮、大根、剣先人参  
厚揚げ豆腐、分葱、針柚子

食事

佐渡のこしひかり  
留椀、香の物

水菓子

苺アイスクリーム

鴨南蛮蕎麦御膳 (温)

二、九四〇円

先付

山菜の胡麻浸し  
ぜんまい、根芋、芹、山海月、海苔

煮物

長芋オランダ煮  
竹の子、南瓜、焼目巻湯葉  
梅麩、絹さや、木の芽

焼物

鯛けんちゃん焼  
玉子焼、黒豆松葉刺し、胡桃甘露煮  
数の子、酢取茗荷

蕎麦

鴨南蛮蕎麦 (温)  
合鴨、長葱、分葱、柚子  
(刻み葱、七味唐辛子)

食事

高菜御飯  
香の物

水菓子

苺アイスクリーム

睦月弁当

三、六七五円

先付

紅白葛練り豆腐  
ずわい蟹、隠元、山葵、美味出汁

造り

鮪、青利烏賊  
妻一式

焼物

鯛けんちゃん焼  
玉子焼、黒豆松葉刺し、胡桃甘露煮  
数の子、酢取茗荷

煮物

長芋オランダ煮  
竹の子、南瓜、焼目巻湯葉  
梅麩、絹さや、木の芽

揚物

帆立真丈磯辺揚げ  
しめじ、丸十、ごごみ

酢の物

源平なます  
大根、干し柿、人参、胡瓜、長芋  
水前寺海苔、くこの実、振り柚子

食事

高菜御飯  
お吸い物、香の物

水菓子

苺アイスクリーム

すっぽん小鍋膳

〓お昼のご馳走ランチ

四、七二五円

付

数の子若布

短冊長芋、蕪、三つ葉、糸賀喜

鉢二種

山菜の胡麻浸し

ぜんまい、根芋、芹、山海月、海苔

白菜とベーコンの明太子和え

削り節

鮮

鮪、鯛

妻一式

主

すっぽん鍋

すっぽん、焼葱、しめじ、榎木茸

焼餅、分葱、梅人參、生姜

飯

高菜御飯

漬

胡瓜、赤芝漬、野沢菜

果

花びら餅

粹

〓睦月懷石

六、三〇〇円

前菜

一、山菜の胡麻浸し

ぜんまい、根芋、芹、山海月、海苔

一、紅白葛練り豆腐

ずわい蟹、隠元、山葵、美味出汁

一、数の子若布

短冊長芋、蕪、三つ葉、糸賀喜

お椀

清汁仕立

合鴨団子、敷大根、寿白玉

青梗菜、柚子

造り

鮪、鯛、青利烏賊

妻一式

お凌ぎ

赤飯

ごまめ、からすみ、煎り胡麻、木の芽

焼物

鱈柚香焼

エシヤレット諸味噌添え

黒豆松葉刺し、守口大根、酢取茗荷

煮物

新筍土佐煮

鯛の子、長芋含ませ煮

梅麩、菜の花、木の芽

食事

湯葉粥

香の物

甘味

えくぼ饅頭

January 2014 (from January 6 until February 1)  
平成26年1月6日～平成26年2月1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、山菜の胡麻浸し

ぜんまい、根芋、芹、山海月、海苔

一、紅白胡麻豆腐

ずわい蟹、隠元、山葵、美味出汁

お椀

清汁仕立

合鴨団子、敷大根、寿白玉

青梗菜、柚子

造り

間八、鯛、青利烏賊

妻一式

焼物

鯛けんちん焼

玉子焼、黒豆松葉刺し、胡桃甘露煮

数の子、酢取茗荷

煮物

長芋オランダ煮

竹の子、南瓜、焼目巻湯葉

梅麩、絹さや、木の芽

食事

高菜御飯

留椀、香の物

甘味三種

花びら餅

えくぼ饅頭

苺アイスクリーム

コーヒー又は紅茶

## Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

Marinated Edible Wild Plants  
Sesame *Tofu*

Clear Soup

Duck Ball, *Daikon* Radish, Rice Flour Dumpling

Fresh Sashimi

Amberjack, Sea Bream and Squid

Grilled Dish

Sea Bream

Simmered Dish

Grated Yam and Bamboo Shoot and Pumpkin

Rice

Steamed Rice with Leaf Mustard  
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Flower Petal Rice Cake  
Bun with Filling  
Strawberry Ice Cream

¥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.