

今昔物語 「茄子の丸煮」

二、三〇〇円

滋味豊かな旬の食材を用い、伝統的な  
日本料理をご用意致しました

先付

馬鈴薯と夏大根の浸し  
小松菜、湯葉

水菜、糸賀喜

旬菜

一、水無月養老羹

新蓴菜、叩きオクラ、

ラディッシュ、くこの実

振り柚子、美味出汁

一、芋がらと油揚げの田舎煮

芋がら、油揚げ、煎り胡麻

一、間八の炙り

大根剣、大葉

縊り、浅葱、ポン酢卸し

主菜

茄子の丸煮

食事

新生姜御飯  
留椀、香の物

水菓子

レモンシャーベット

地鶏親子丼膳

季節のおすすめ昼膳

二、八〇〇円

先付

馬鈴薯と夏大根のお浸し  
小松菜、湯葉

水菜、糸賀喜

旬菜

水無月養老羹  
新蓴菜、叩きオクラ

ラディッシュ、くこの実

振り柚子、美味出汁

芋がらと油揚げの田舎煮

芋がら、油揚げ、煎り胡麻

間八の炙り

大根剣、大葉

縊り、浅葱、ポン酢卸し

焼物

文化鯖

源氏蒲鉾、丸十蜜煮

枝豆、ほおずき山桃、酢取茗荷

食事

地鶏の親子丼  
留椀、香の物

水菓子

レモンシャーベット

蕎麦御膳

二、八〇〇円

先付

馬鈴薯と夏大根の浸し  
小松菜、湯葉

水菜、糸賀喜

旬菜

とろろ

大和芋、叩きオクラ、鶏玉

芋がらと油揚げの田舎煮

芋がら、油揚げ、煎り胡麻

なめこ卸し

大根卸し、なめこ、榎木

海老香り揚げ

茄子、赤パプリカ

煮物

冬瓜の蟹餡かけ

冬瓜スープ煮、しめじ、小芋

水無月麩、生姜、浅葱

蕎麦

盛り蕎麦

薬味、煎り胡麻、蕎麦出汁

食事

新生姜御飯

香の物

水菓子

レモンシャーベット

水無月弁当

三、五〇〇円

先付

水無月養老羹  
新蓴菜、叩きオクラ、  
ラデツイシユ、くこの実

振り柚子、美味出汁

造り

間八、青利烏賊

妻一式

焼物

福子山椒焼

玉子焼、ほおずき山桃、枝豆

丸十蜜煮、酢取茗荷

煮物

冬瓜の蟹餡かけ

冬瓜スープ煮、しめじ、小芋、水無月麩

揚物

鱒新緑揚げ

ヤングコーン、椎茸、赤パプリカ

レモン、塩

酢の物

焼目帆立の胡麻酢掛け

白だつ、京禅麩、蛇腹胡瓜、若布

ミニトマト、煎り胡麻

食事

新生姜御飯

お吸い物、香の物

水菓子

レモンシャーベット

夏野菜と和牛のせいろ蒸し膳

くお昼のご馳走ランチ

四、五〇〇円

付

ホワイトアスパラ辛子和え

新蓮根甘酢、焼椎茸、蒟蒻

隠元、辛子醤油

鉢

馬鈴薯と夏野菜の浸し

小松菜、湯葉、水菜、糸賀喜

鉢

芋がらと油揚げの田舎煮

芋がら、油揚げ、煎り胡麻

鮮

間八、鯛、青利烏賊

妻一式、大根剣、大葉、縹り、紅蓼、山葵

主

夏野菜と和牛のせいろ蒸し

和牛サーロイン

万願寺唐辛子、赤、黄パプリカ

ヤングコーン、紅卸し、浅葱

ボン酢

飯

新生姜御飯

漬

胡瓜、沢庵、野沢菜

汁

赤出汁

なめこ、豆腐、布海苔、浅葱、粉山椒

甘

かぼちゃ白玉汁粉

粹

く水無月懐石

六、〇〇〇円

前菜

一、馬鈴薯と夏大根の浸し

小松菜、湯葉、水菜、糸賀喜

一、水無月養老羹

新萻菜、叩きオクラ、  
ラデツイッシュ、くこの実

振り柚子、美味出汁

一、ホワイトアスパラ辛子和え

新蓮根甘酢、焼椎茸、蒟蒻

隠元、辛子醤油

お椀

清汁仕立

合鴨真丈椀

輪人參、ズッキーニ、色紙葱

一字蓮芋、柚子

造り

間八、鯛、青利烏賊

妻一式

お凌ぎ

玉蜀黍摺り流し

蒸雲丹、なめこ、浅葱

焼物

太刀魚木の芽焼

天豆塩茹で、丸十蜜煮

ほおずき山桃、酢取茗荷

煮物

穴子旨煮

冬瓜含め煮、ヤングコーン

南瓜、山葵、絹さや

食事

素麺(冷)

温度玉子、叩き梅、三つ葉、振り柚子

薬味、素麺出汁

甘味

水ようかん

May 2014 (from June 28 until June 30)  
平成26年6月2日～平成26年6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、馬鈴薯と夏大根の浸し

小松菜、湯葉、水菜、糸賀喜

一、水無月養老羹

新蓴菜、叩きオクラ、

ラデッイシユ、くこの実

振り柚子、美味出汁

お椀

清汁仕立

合鴨真丈椀

輪人参、ズッキーニ

一文字蓮芋、色紙葱、柚子

造り

間八、鯛、青利烏賊

妻一式

福子山椒焼

玉子焼、ほおずき山桃、枝豆

丸十蜜煮、酢取茗荷

煮物

冬瓜の蟹餡かけ

冬瓜スープ煮、しめじ、小芋

食事

新生姜御飯

留椀、香の物

甘味三種

水ようかん

かぼちゃ白玉汁粉

レモンシャーベット

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

Marinated Potato and Japanese Radish  
Long Yum *Tofu*

Clear Soup

Duck Dumpling

Fresh Sashimi

Amberjack, Sea Bream and Squid

Grilled Dish

Cutlass Fish with Potato  
Omelet, Bayberry Green Soybeans and Sweet Potato

Simmered Dish

Wax Gourd with Crab Sauce

Rice

Cooked Rice with Ginger  
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Sweet Bean Jelly  
Sweet Pumpkin Soup with Rice Flour Dumplings  
Lemon 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 consumption tax and 10% service charge.

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