

今昔物語 「麦とろ」

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

焼茄子と青菜の浸し

焼茄子、小松菜、薄揚げ、糸賀喜

旬菜

一、枝豆腐

なめこ、ラディッシュ、くこの実

山葵、美味出汁

一、三菜の明太子和え

大根、ひじき、人参、煎り胡麻

一、まぐろの造り

大根剣、大葉

縹り、紅蓼、山葵

食事

麦とろ飯し

留椀、香の物

水菓子

ライチシャーベット

銀鱈西京焼膳

季節のおすすめ昼膳

二、八〇〇円

先付

焼茄子と青菜の浸し

焼茄子、小松菜、薄揚げ、糸賀喜

造り

鮭、青利烏賊

妻一式

大根剣、大葉、縹り、紅蓼、山葵

煮物

冷し煮物

冬瓜、小芋、南瓜、ヤングコーン

輪人参、絹さや、胡麻風味重湯あん

主菜

銀鱈西京焼

玉子焼、エシャロット諸味噌添え

酢取茗荷

食事

佐渡のこしひかり

留椀、香の物

水菓子

ライチシャーベット

蕎麦御膳

「冷たい汁そば」

二、八〇〇円

先付

焼茄子と青菜の浸し

焼き茄子、小松菜、薄揚げ、糸賀喜

旬菜

三菜の明太子和え

大根、ひじき、人参、煎り胡麻

煮物

冷し煮物

冬瓜、小芋、南瓜

ヤングコーン、輪人参

絹さや、胡麻風味重湯あん

天婦羅

車海老、しめじ、伏見唐辛子

蕎麦

冷たい汁そば

めかぶ、叩きオクラ、鶏玉

なめこ卸し、煎り胡麻、蕎麦出汁

食事

新丸十御飯

香の物

水菓子

ライチシャーベット

文月弁当

三、五〇〇円

先付

枝豆腐

なめこ、ラディッシュ

くこの実、山葵、美味出汁

造り

鮭、青利烏賊

妻一式

大根剣、大葉、縊り、紅蓼、山葵

焼物

かます木の芽焼

玉子焼、青菜の浸し

エシャレット諸味噌添え

花豆蜜煮、酢取茗荷

煮物

冷し煮物

冬瓜、小芋、南瓜、ヤングコーン

輪人参、絹さや、胡麻風味重湯あん

揚物

鱈クラッカー揚げ

蓮根重ね揚げ、ズッキーニ、しめじ

紅卸し、浅葱、煎り出汁

酢の物

合鴨蒸しロース

ミニトマト、焼葱、浅葱、無花果酒塩蒸し

辛子、土佐酢ゼリー掛け

食事

新丸十御飯

お吸い物、香の物

水菓子

ライチシャーベット

鰻井ぶり膳

お昼のご馳走ランチ

四、五〇〇円

付

才巻海老と湯葉の胡麻和え

才巻海老、平湯葉、京禅麩

珣蕒、ズッキーニ、カシユーナッツ

鉢

焼茄子と青菜の浸し

焼茄子、小松菜、薄揚げ、糸賀喜

鮮

鮪、鯛

妻一式、大根剣、大葉、縊り、紅蓼、山葵

主

鰻井ぶり

汁

肝吸

鰻肝、庄内麩、本三つ葉、柚子

漬

胡瓜、赤芝漬け、昆布

甘

葛饅頭

粹

文月懐石

六、〇〇〇円

前菜

一、焼茄子と青菜の浸し

一、枝豆豆腐

一、才巻海老と湯葉の胡麻和え

お椀

清汁仕立

あいなめ真丈

粟麩、蓴菜、一文字隠元

造り

鮪、鯛、青利烏賊

妻一式

お凌ぎ

五島うどんサラダ

胡麻だれドレッシング

焼物

すずき玉蜀黍焼

かすてら玉子、花豆蜜煮、酢取茗荷

煮物

夏野菜炊き合わせ

加茂茄子、冬瓜、白だつ、隠元

食事

炙り帆立茶漬け

香の物

甘味

白玉あんみつ

糀汰添え

July 2014 (from July 1 until July 31)
平成26年7月1日～平成26年7月31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、焼茄子と青菜の浸し

焼茄子、小松菜、薄揚げ、糸賀喜

一、枝豆腐

なめこ、ラディッシュ

くこの実、山葵、美味出汁

お椀

清汁仕立

あいなめ炙り真丈

粟麩、蓴菜、一文字隠元

梅肉、柚子

造り

鮪、鯛、青利烏賊

妻一式

焼物

かます木の芽焼

玉子焼、三菜の明太子和え

エシャレット諸味噌添え

花豆蜜煮、酢取茗荷

煮物

冷し煮物

冬瓜、小芋、南瓜、ヤングコーン

輪人参、絹さや、胡麻風味重湯あん

食事

新丸十御飯

留椀、香の物

甘味三種

葛饅頭

白玉あんみつ

ライチシャーベット

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

Marinated Eggplant and *Komatsuna* Mustard Spinach
Green Soybean *Tofu*

Clear Soup

Fat Greenling Dumpling

Fresh Sashimi

Tuna, Sea Bream and Squid

Grilled Dish

Cutlass Fish with Leaf Buds

Simmered Dish

Chilled Wax Gourd, Taro, Pumpkin
Baby Corn and Carrot

Rice

Cooked Rice with Sweet Potato
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Kuzu Dumpling (Bun with Filling)
Anmitsu with Rice-Flour Dumpling
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.