

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

つる紫と芋がらの浸し

小松菜、榎木茸、煎り胡麻

旬菜

一、豆乳寄せ

才巻海老、隠元、美味ゼリー

振り柚子

一、切干大根のきんぴら

人参、大根の葉、もみ海苔

一、間八の造り

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

白桃シャーベット

賀茂茄子田楽焼膳

季節のおすすめ昼膳

二、八〇〇円

先付

つる紫と芋がらの浸し

小松菜、榎木茸、煎り胡麻

旬菜

豆乳寄せ

才巻海老、隠元、美味ゼリー

振り柚子

切干大根のきんぴら

人参、大根の葉、もみ海苔

間八の造り

大根剣、大葉

縹り、紅蓼、山葵

サラダ

夏野菜のサラダ

赤、黄色パプリカ、玉蜀黍、ズッキーニ

ミニトマト、サニーレタス

主菜

賀茂茄子の二色田楽焼き

獅子唐、はじかみ

食事

玉蜀黍御飯

留椀、香の物

水菓子

白桃シャーベット

蕎麦御膳

「冷たい汁そば」

二、八〇〇円

先付

つる紫と芋がらの浸し

小松菜、榎木茸、煎り胡麻

旬菜

切干大根のきんぴら

人参、大根の葉、もみ海苔

天婦羅

車海老、丸十、青唐

煮物

茄子揚げ煮

石川小芋、南瓜、篠湯葉

絹さや、木の芽

蕎麦

冷たい汁そば

刻み野菜（大根、人参、胡瓜、長葱）

大葉、茗荷、なめこ、蕎麦出汁

食事

玉蜀黍御飯

香の物

水菓子

白桃シャーベット

葉月弁当

三、五〇〇円

先付

豆乳寄せ

才巻海老、隠元、美味ゼリー

振り柚子

造り

間八、青利烏賊

妻一式

大根剣、大葉、縊り、紅蓼、山葵

焼物

福子酒盗焼

厚焼玉子、芋がらの浸し

鶏つくね、丸十蜜煮

カリフラワー甘酢

煮物

茄子揚げ煮

石川小芋、南瓜、篠湯葉、絹さや、木の芽

揚物

海老真丈東寺揚げ

ヤングコーン、椎茸、青唐

レモン、塩

酢の物

鱧南蛮漬け

短冊長芋、榎木茸、人参

もずく、焼葱、浅葱

食事

玉蜀黍御飯

お吸い物、香の物

水菓子

白桃シャーベット

鰻井ぶり膳

くお昼のご馳走ランチ

四、五〇〇円

付

白だつと海月の胡麻酢和え

白だつ、海月、焼椎茸、胡瓜

くこの実、胡麻酢

鉢

つる紫と芋がらの浸し

小松菜、榎木茸、煎り胡麻

鮮

間八、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、沢庵、野沢菜

甘

フルーツトマト蜜煮

ゼリー掛け

粹

く葉月懐石

六、〇〇〇円

前菜

一、つる紫と芋がらの浸し

一、豆乳寄せ

一、白だつと海月の胡麻酢和え

お椀

丸スープ仕立

すっぽん茶巾豆腐

しゃぶ餅、木の葉人参

芽葱、生姜

造り

間八、鯛、青利烏賊

妻一式

お浸し

炙り鮎飯蒸し

有馬山椒、蓼薄衣揚げ、梅肉

焼物

さわら利久焼

すもも白和え、丸十蜜煮、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

稲庭うどん

うどん出汁

甘味

杏仁豆腐

August 2014 (from August 1 until August 30)
平成26年8月1日～平成26年8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、つる紫と芋がらの浸し
小松菜、榎木茸、煎り胡麻
一、豆乳寄せ
才巻海老、隠元、美味ゼリー
振り柚子

お椀

丸スープ仕立
すっぽん茶巾豆腐
しゃぶ餅、木の葉人参
芽葱、生姜

造り

間八、鯛、青利烏賊
妻一式

焼物

福子酒盗焼
厚焼玉子、すもも白和え
鶏つくね、丸十蜜煮
カリフラワー甘酢

煮物

茄子揚げ煮
石川小芋、南瓜、篠湯葉
絹さや、木の芽

食事

玉蜀黍御飯
留椀、香の物

甘味三種

フルーツトマト蜜煮
杏仁豆腐
白桃シャーベット

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

Marinated *Tsurumurasaki* and Dried Taro
Soy Milk *Tofu*

Clear Soup

Soft-shelled Turtle *Tofu*

Fresh Sashimi

Amberjack, Sea Bream and Squid

Grilled Dish

Japanese Sea Bass with *Shuto*

Simmered Dish

Eggplant and Taro, Pumpkin, Tofu Skin

Rice

Cooked Rice with Corn
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Fruits Tomato Compote
Almond Jelly
Peach 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.