

今昔物語 「栗御飯とけんちん汁」

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

菊菜浸し

菊菜、小松菜、坂本菊

舞茸、白菜、とんぶり、糸賀喜

旬菜

一、銀杏豆腐

いくら、叩きおくら

ラディツシユ、山葵、美味出汁

一、柿みぞれ和え

柿、京禅麩、胡瓜、蒟蒻

丁子茄子、振り柚子

一、鰹の叩き

妻一式、ポン酢卸し、紅葉卸し、浅葱

一、ひじきうま煮

ひじき、人参、油揚げ

食事

栗御飯

けんちん汁

牛蒡、人参、豆腐、椎茸、大根

胡麻油、三つ葉

香の物

葡萄のシャーベット

水菓子

秋刀魚塩焼き膳

季節のおすすめ昼膳

二、八〇〇円

先付

菊菜浸し

菊菜、小松菜、坂本菊

舞茸、白菜、とんぶり、糸賀喜

造り

戻り鰹、青利烏賊

妻一式

焼物

秋刀魚塩焼き

はじかみ、レモン、卸しポン酢

煮物

秋大根含め煮

焼め長芋、栗麩、椎茸、隠元、生姜

食事

佐渡のこしひかり

留椀、香の物

水菓子

葡萄のシャーベット

天婦羅蕎麦御膳

二、八〇〇円

先付

菊菜浸し

菊菜、小松菜、坂本菊

舞茸、白菜、とんぶり、糸賀喜

煮物

秋大根含め煮

焼め長芋、粟麩、椎茸、隠元、生姜

天婦羅

車海老、白身魚

丸十、エリンギ、青唐

蕎麦

盛り蕎麦

薬味（洗い葱、海苔、山葵）

煎り胡麻、蕎麦出汁

食事

栗御飯

香の物

水菓子

葡萄のシャーベット

長月弁当

三、五〇〇円

先付

銀杏豆腐

いくら、叩きおくら

ラディツシユ、山葵、美味出汁

造り

戻り鰹、青利烏賊

妻一式

焼物

鮎いしる焼

玉子焼、菊菜浸し、栗渋皮煮

サーモン柿寿し、酢取茗荷

煮物

秋大根含め煮

焼め長芋、粟麩、椎茸、隠元、生姜

揚げ物

太刀魚磯辺揚げ

蓮根、南瓜、青唐、浅葱

紅葉卸し、煎り出汁

酢の物

ずわい蟹砵巻

独活酢漬け、蛇腹胡瓜、若布

防風、黄身酢

食事

栗御飯

お吸い物、香の物

水菓子

葡萄のシャーベット

松茸と和牛のすき煮膳

くお昼のご馳走ランチ

四、五〇〇円

付

柿みぞれ和え

柿、京禅麩、胡瓜、蒟蒻

丁子茄子、振り柚子

鉢

菊菜浸し

菊菜、小松菜、坂本菊

舞茸、白菜、とんぶり、糸賀喜

鮮

戻り鰹、青利烏賊

妻一式

主

松茸と和牛のすき煮鍋

松茸、和牛、白菜、椎茸

長葱、菊菜、白滝、焼豆腐

飯

佐渡のこしひかり

汁

庄内麩、若布

榎木茸、浅葱、粉山椒

漬

胡瓜、蕪、二十日大根

甘

梨コンポート

マンゴーソース掛け

粹

く長月懐石

六、〇〇〇円

前菜

一、菊菜浸し

一、銀杏豆腐

一、柿みぞれ和え

お椀

清汁仕立

帆立真丈

落鮎炙り、紅葉人参

軸蓮草、松葉柚子

造り

戻り鰹、間八、青利烏賊

妻一式

お浸し

栗飯蒸し

栗、銀杏、胡麻、香り柚子

焼物

鮭西京焼

衣かつぎ、芋がら旨煮、菊花蕪甘酢漬

煮物

焼穴子奉書巻

才巻酒塩、南瓜、篠湯葉、絹さや

食事

焼おにぎり梅山椒茶漬け

(じゃこ入り)

香の物

甘味

豆乳プリン

September 2014 (from September 1 until September 30)  
平成26年9月1日～平成26年9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、菊菜浸し  
一、銀杏豆腐

お椀

清汁仕立

帆立真丈

落鮎炙り、紅葉人参  
軸蓮草、松葉柚子

造り

戻り鰹、青利烏賊  
妻一式

焼物

鯛いしる焼

厚焼玉子、柿みぞれ和え  
栗渋皮煮、サーモン柿寿し  
酢取茗荷

煮物

秋大根含め煮

焼め長芋、栗麩、椎茸、隠元、生姜

食事

栗御飯  
留椀、香の物

甘味三種

梨コンポート  
豆乳プリン  
葡萄のシャーベット  
コーヒー又は紅茶

\*三日前までのご予約をお願い致します。

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

Marinated Chrysanthemum and *Maitake* Mushroom  
Ginkgo Nut *Tofu*

Clear Soup

Scallop Dumpling

Fresh Sashimi

Bonito and Squid

Grilled Dish

Barracuda

Simmered Dish

Japanese Radish, Long Yam and Shiitake Mushroom

Rice

Cooked Rice with Chestnut  
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Pear Compote  
Soymilk Pudding  
Grape 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.