

粹
〜師走懐石

六、〇〇〇円

前菜

一、粟麩と小松菜のお浸し

一、かぼちゃ豆腐

一、小雪和え

お椀

清汁仕立

蓮根餅(蒸し雲丹)

手網人参、春菊、柚子

造り

鮪、鯛、青利烏賊

妻一式

お凌ぎ

炙り鱈子の飯蒸し

三つ葉、振り柚子

焼物

かます雲丹焼

守口大根、焼栗甘露煮、酢取茗荷

煮物

大根信田巻き

才巻海老、竹の子、焼め長芋

絹さや、木の芽

食事

にしん蕎麦

舞茸、分葱、柚子、七味唐辛子

甘味

抹茶プリン

黒蜜

訝

八、〇〇〇円

ミニ懐石に季節の天婦羅の付いた
ポリユーム満点のコースでございます。

前菜

雲子南蛮漬

ぜんまい白和え

かぼちゃ豆腐

スモークサーモン蕪巻

菜の花昆布メ

松笠慈姑

黄身カステラ

お椀

清汁仕立

蓮根餅(蒸し雲丹)

手網人参、春菊、柚子

造り

鮪、鯛、青利烏賊

妻一式

焼物

かます雲丹焼

守口大根、焼栗甘露煮、酢取茗荷

煮物

大根信田巻き

才巻海老、竹の子、焼め長芋

絹さや、木の芽

強肴

季節の天婦羅盛合せ

車海老、白身魚

丸十、榎木茸、青唐

食事

にしん蕎麦

舞茸、分葱、柚子、七味唐辛子

甘味

抹茶プリン

黒蜜

冬の味覚懐石（巧）

一〇、〇〇〇円
十二月の料理長お勧めのコースでございます。

前菜	雲子南蛮漬 ぜんまい白和え かぼちゃ豆腐 スモークサーモン蕪巻	菜の花昆布メ 松笠慈姑 黄身カステラ
お椀	丸仕立 すっぽん寄せ 焼葱、梅人參、芽蕪、生姜	
造り	鮪、鯛、北寄貝 妻一式	
焼物	鰯西京焼 金柑蜜煮、合鴨ロース煮、はじかみ	
小鍋	甘鯛みぞれ鍋 甘鯛、白菜、長葱、しめじ、豆腐 梅人參、分葱、柚子	
食事	ずわい蟹釜炊き御飯 留椀、香の物	
水物	グレープフルーツゼリー	

極

一三、〇〇〇円
お好きな調理法をお選び頂く料理をメインに
質を重視した贅沢なコースでございます。

酒肴	一、柚子釜盛り 茶振りなまこ雲和え 防風、振り柚子、土佐酢 一、雲子薄衣揚げ 浅葱、紅葉卸し、煎り出汁 一、唐墨大根 梅貝大和煮、ミニ大根	
お椀	薄葛仕立 海老芋豆腐 福良鮑、剣先人參、しめじ、菜の花	
造り	鮪、鯛、細魚、北寄貝 妻一式	
焼物	鱒杉板焼 才巻海老、焼栗甘露煮、慈姑煎餅 酢立、はじかみ	
預け鉢	たらば蟹色々 お好みの調理法をお選びください 焼蟹 天婦羅 蟹酢	
食事	河豚雑炊 香の物	
水物	メロン、苺、パイヤ	

しゃぶしゃぶ懐石

前菜	一、粟麩と小松菜のお浸し 一、かぼちゃ豆腐 一、小雪和え	八、五〇〇円 一、二、五〇〇円 一〇、〇〇〇円
造り	鮪、鯛、青利烏賊 妻一式	
煮物	大根信田巻き 才巻海老、竹の子、焼め長芋 絹さや、木の芽	
肉	和牛 又は 特選和牛	
野菜	季節の野菜	
食事	稲庭うどん又は雑炊、香の物	
水物	メロン	

ふぐ懐石

先付	ふぐ煮こごり 白子豆腐	一八、〇〇〇円
前菜	季節の前菜盛り合わせ	
造り	ふぐ刺し	
揚物	ふぐ唐揚げ 青唐、葛素麺、酢立	
鍋	ふぐちり鍋 白菜、春菊、長葱 えのき茸、椎茸 紅葉人参、豆腐、焼餅	
食事	雑炊、香の物	
水物	メロン	

一品料理

《先付》

- 粟麩と小松菜のお浸し
- かぼちや豆腐
- 小雪和え
- 季節の前菜盛合わせ
- 唐墨大根

一、七〇〇円
一、〇〇〇円
一、二〇〇円
二、〇〇〇円
二、五〇〇円

《お椀》

- 唐草真丈椀
- 蓮根餅のお椀
- すっぽん寄せ椀
- 海老芋豆腐椀

一、五〇〇円
一、五〇〇円
一、八〇〇円
一、八〇〇円

《焼物》

- かます雲丹焼
- 鰯西京焼
- 鯖杉板焼
- 焼たらば蟹

二、〇〇〇円
二、〇〇〇円
二、〇〇〇円
三、五〇〇円

《煮物》

- 季節の野菜炊合わせ
- 聖護院大根含め煮
- 甘鯛みぞれ鍋

一、五〇〇円
一、七〇〇円
二、八〇〇円

《揚物》

- 季節の野菜天婦羅
- 海老東寺巻揚げ

一、五〇〇円
一、六〇〇円

《酢の物》

- 小蛤雲酢和え
- 雲子南蛮漬け

一、五〇〇円
一、七〇〇円

《食事》

- 御飯セツト（留椀、香の物）
- 盛り蕎麦
- 稲庭うどん
- 河豚雑炊
- ずわい蟹釜炊き御飯（二人前）

一、〇〇〇円
一、五〇〇円
一、五〇〇円
二、五〇〇円
三、〇〇〇円

《甘味》

- 揚げまんじゅう
- 抹茶プリン
- そば汁粉

七〇〇円
七〇〇円
七〇〇円