

今昔物語 「風呂吹き大根としじみ汁」

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

栗麩と小松菜のお浸し

栗麩、小松菜、白滝、舞茸、糸賀喜

旬菜

一、小雪和え

帆立、椎茸、京禅麩

蒟蒻、隠元、丁子茄子

一、白菜と鶏肉の明太和え

白菜、鶏肉、明太子、煎り胡麻

一、まぐろの山掛け

妻一式

主菜

風呂吹き大根

絹さや、梅麩

柚子味噌、振り柚子

食事

五目御飯

しじみ汁、香の物

水菓子

苺のアイスクリーム

ぶり西京焼御膳

（お昼の定番のおすすめ膳

二、八〇〇円

先付

栗麩と小松菜のお浸し

栗麩、小松菜、白滝、舞茸、糸賀喜

造り

鮪、青利烏賊

妻一式

煮物

聖護院大根含め煮

竹の子、南瓜、梅麩、絹さや、生姜

主菜

ぶり西京焼

玉子焼、守口大根、酢取茗荷

食事

佐渡産こしひかり

留椀、香の物

水菓子

苺のアイスクリーム

鴨南蛮そば御膳

二、八〇〇円

先付

粟麩と小松菜のお浸し
粟麩、小松菜、白滝、舞茸、糸賀喜

旬菜

小蛤雲和え
蛤酒塩、京禅麩
柚子大根、青梗菜、いくら、振り柚子

わかさぎ天婦羅

青唐、レモン、塩

白菜と鶏肉の明太子和え

白菜、鶏肉、明太子、煎り胡麻

煮物

聖護院大根含め煮

竹の子、南瓜、梅麩、絹さや、生姜

蕎麦

鴨南蛮そば

合鴨、長葱、分葱

柚子、刻み葱、七味唐辛子

食事

五目御飯

香の物

水菓子

苺のアイスクリーム

師走弁当

三、五〇〇円

先付

かぼちゃ豆腐
くこの実、ブロッコリー、山葵、美味出汁

造り

鮪、青利烏賊
妻一式

焼物

銀だら幽庵焼
玉子焼、小松菜浸し、慈姑煎餅
サーモン砵巻、酢取茗荷

煮物

聖護院大根含め煮

竹の子、南瓜、梅麩、絹さや、生姜

揚げ物

海老東寺巻揚げ

エリンギ茸、蓮根、青唐、レモン

酢の物

小蛤雲和え

蛤酒塩、京禅麩

柚子大根、青梗菜、いくら、振り柚子

食事

五目御飯

お吸い物、香の物

水菓子

苺のアイスクリーム

あんこう小鍋膳

～お昼のご馳走ランチ

四、五〇〇円

付

小雪和え

帆立、椎茸、京禅麩

蒟蒻、隠元、丁子茄子

鉢

粟麩と小松菜のお浸し

粟麩、小松菜、白滝、舞茸、糸賀喜

鮮

鮪、青利烏賊

妻一式

主

あんこう小鍋

あんこう、白菜、椎茸

榎木茸、春菊、長葱

梅人參、柚子

飯

佐渡のこしひかり

漬

白菜、胡瓜、沢庵

甘

揚げまんじゅう

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)

手綱人參、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

December 2014 (from December 1 until December 30)
平成26年12月1日～平成26年12月30日

レディース懐石

五、〇〇〇円

先付

お好みの食前酒またはソフトドリンクとご一緒に

一、粟麩と小松菜のお浸し

一、かぼちゃ豆腐

お椀

清汁仕立

蓮根餅(蒸雲丹)

手網人參、春菊、柚子

造り

鮪、鯛、青利烏賊

妻一式

焼物

銀だら幽庵焼

玉子焼、白菜と鶏肉の明太子和え

慈姑煎餅、サーモン砵巻、酢取茗荷

煮物

聖護院大根含め煮

竹の子、南瓜、梅麩、絹さや、生姜

食事

五目御飯

留椀、香の物

甘味三種

揚げまんじゅう

抹茶プリン

苺のアイスクリーム

コーヒーマスターは紅茶

*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 Millet Wheat Gluten and Mustard Spinach
Pumpkin Tofu

Clear Soup

Lotus Root Dumpling

Fresh Sashimi

Tuna, Sea Bream and Squid

Grilled Dish

Sablefish

Simmered Dish

Shogoin Radish, Bamboo Shoot and Pumpkin

Rice

Steamed Rice with Mixed Vegetables
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Deep-fried Manju (Bun Stuffed with Adzuki-Bean Paste)
Green Tea Pudding
Strawberry Ice Cream

¥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.