

今昔物語 「鶏肉と青菜の水炊き鍋」

二、三〇〇円

先付

根三つ葉浸し

根三つ葉、大根、小松菜、榎木茸、糸賀喜

旬菜

一、胡麻和え

ずわい蟹、根芋、うるい

蒟蒻、くこの実、煎り胡麻

一、ぜんまいの山掛け

ぜんまい、叩き長芋、胡麻油、木の芽

一、身巻き鯛

浅葱、大根剣、大葉、縹り

紅卸し、ぼん酢

主菜

水炊き鍋

鶏もも肉、芹、水菜、長葱

榎木茸、木綿豆腐、梅人參、葛切り

紅卸し、浅葱、ポン酢

食事

竹の子御飯

香の物

水菓子

ブラッドオレンジシャーベット

寒ぶり照焼き膳

（お昼の定番のおすすめ膳）

二、八〇〇円

先付

根三つ葉浸し

根三つ葉、大根、小松菜、榎木茸、糸賀喜

造り

鮪、青利烏賊

妻一式

煮物

茶碗蒸し

穴子、鶏肉、銀杏、百合根

三つ葉、銀あん、振り柚子

主菜

寒ぶり照焼き

大根卸し、はじかみ

玉子焼、蕪、サーモンの博多

丸十レモン煮、蓮根煎餅

ぜんまい旨煮

食事

佐渡のこしひかり

留椀、香の物

水菓子

ブラッドオレンジシャーベット

けんちんそば御膳(温)

二、八〇〇円

先付

根三つ葉浸し

根三つ葉、大根、小松菜、榎木茸、糸賀喜

旬菜

ぜんまいの山掛け

ぜんまい、叩き長芋、胡麻油、木の芽

わかさぎ南蛮漬

焼葱、人参、椎茸、榎木茸、蛇腹胡瓜

長芋甘酢漬、浅葱、ラディッシュ

天婦羅

たらの芽、こごみ、落のとう、塩、レモン

煮物

茶碗蒸し

穴子、鶏肉、銀杏、百合根

三つ葉、銀あん、振り柚子

蕎麦

けんちんそば(温)

牛蒡、大根、椎茸、人参、水菜

柚子、刻み葱、七味唐辛子

食事

竹の子御飯

香の物

水菓子

ブラッドオレンジシャーベット

如月弁当

三、五〇〇円

先付

うすい豆腐

才巻海老、花卉人参、生姜、旨出汁

造り

鮪、青利烏賊

妻一式

焼物

銀だら幽庵焼

玉子焼、落伽羅煮、丸十レモン煮

天豆塩茹で、酢取茗荷

煮物

枳大根風呂吹き

ずわい蟹、銀杏、しめじ、篠湯葉、柚子あん

揚物

帆立貝真丈揚げ

蓮根、エリンギ茸、落のとう、レモン、塩

酢の物

わかさぎ南蛮漬

焼葱、人参、椎茸、榎木茸、蛇腹胡瓜

若布、長芋甘酢漬、浅葱、ラディッシュ

食事

竹の子御飯

お吸い物、香の物

水菓子

ブラッドオレンジシャーベット

ずわい蟹小鍋膳

〜お昼のご馳走ランチ

四、五〇〇円

付

胡麻和え

ずわい蟹、根芋、うるい

蒟蒻、くこの実、煎り胡麻

鉢

根三つ葉浸し

根三つ葉、大根、小松菜、榎木茸、糸賀喜

鮮

鮪、鯛

妻一式

主

ずわい蟹小鍋

白菜、椎茸、長葱

水菜、豆腐、梅人参、柚子

飯

佐渡のこしひかり

漬

胡瓜、野沢菜、はりはり漬け

甘

わらび餅

黒蜜、きな粉

粹

〜如月懐石

六、〇〇〇円

前菜

一、根三つ葉浸し

一、うすい豆豆腐

一、胡麻和え

お椀

清汁仕立

合鴨団子

葉付蕪、エリンギ茸

梅人参、かもし葱、生姜

造り

間八、鯛、青利烏賊

妻一式

焼物

鱈粕漬け

蓮根煎餅、蓬麩田楽焼、酢取茗荷

煮物

飯蛸旨煮

海老芋、竹の子、落、木の芽

食事

もずく茶漬け

香の物

甘味

えくぼ饅頭

February 2015 (from February 2 until February 28)
平成27年2月2日～平成27年2月28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、根三つ葉浸し
一、うすい豆豆腐

お椀

清汁仕立

合鴨団子

葉付蕪、エリンギ茸

梅人參、かもし葱、生姜

造り

間八、鯛、青利烏賊
妻一式

焼物

銀だら幽庵焼

玉子焼、露伽羅煮、丸十レモン煮

天豆塩茹で、酢取茗荷

煮物

枳大根風呂吹き

ずわい蟹、銀杏、しめじ

篠湯葉、柚子あん

食事

竹の子御飯

留椀、香の物

甘味三種

わらび餅

えくぼ饅頭

ブラッドオレングリンジャーベット

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

Boiled Root Trefoil with Soy Sauce
Green Peas *Tofu*

Clear Soup

Duck Dumpling

Fresh Sashimi

Amberjack, Sea Bream and Squid

Grilled Dish

Sablefish

Simmered Dish

Daikon Radish, *Zuwai* Crab, Ginkgo Nut,
Dried Bean Curd

Rice

Steamed Rice with Bamboo Shoot
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Bracken-Starch Dumpling
Bun with Filling
Blood Orange Sherbet
Coffee or Tea

¥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.

新春感謝プラン（ランチ）

三、三〇〇円

ソフトドリンク一杯と、四名以上で
ご利用の場合はお一人様分を無料に。

【一の膳】
先付

うすい豆腐

才巻海老、花卉人参、生姜、旨出汁

造り

鮪、青利烏賊

妻一式

【二の膳】
焼物

銀だら幽庵焼

玉子焼、路伽羅煮、丸十レモン煮

天豆塩茹で、酢取茗荷

煮物

枳大根風呂吹き

ずわい蟹、銀杏、しめじ

篠湯葉、柚子あん

食事

竹の子御飯

留椀、香の物

【三の膳】
水菓子

ブラッドオレンジシャーベット

Special Lunch Menus for New Year Season

Lunch with a complimentary drink(a glass of soft drink) and
For groups of four people or more, a lunch for one person will be free.

【First】

Appetizers Green Peas *Tofu*

Fresh Sashimi Tuna and Squid

【Second】

Grilled Dish Sablefish

Simmered Dish Daikon Radish, *Zuwai* Crab, Ginkgo Nut
Dried Bean Curd

Rice Steamed Rice with Bamboo Shoot
Clear Soup and Pickled Vegetables

【Third】

Dessert Blood Orange Sherbet

¥3,300

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.