

今昔物語「豆腐三色田楽」

二、三〇〇円

先付

春キャベツと若布の辛子浸し

春キャベツ、根三つ葉、若布、糸賀喜

旬菜

一、桜胡麻豆腐

才巻海老、金苺菜、山葵、美味出汁

一、山くらげと薄揚げの旨煮

山くらげ、薄揚げ、煎り胡麻

一、まぐろの山掛け

妻一式

主菜

豆腐三色田楽

木の芽味噌

生姜味噌

赤味噌

食事

じゃこ御飯

留椀、香の物

水菓子

桜のアイスクリーム

桜鯛茶漬け膳

（お昼のおすすめ膳）

二、八〇〇円

先付

春キャベツと若布の辛子浸し

春キャベツ、根三つ葉、若布、糸賀喜

旬菜

一、桜胡麻豆腐

才巻海老、金苺菜、山葵、美味出汁

一、山くらげと薄揚げの旨煮

山くらげ、薄揚げ、煎り胡麻

一、こごみ白酢和え

こごみ、うるい、根芋
蒟蒻、くこの実

煮物

春大根揚げ煮

高野豆腐、ぜんまい小原木

人参、隠元、木の芽

食事

桜鯛茶漬け

煎り胡麻、三つ葉、海苔、ぶぶあられ

山葵、胡麻だれ

香の物

水菓子

桜のアイスクリーム

天婦羅蕎麦御膳

二、八〇〇円

先付

春キャベツと若布の辛子浸し
春キャベツ、根三つ葉、若布、糸賀喜

煮物

春大根揚げ煮
高野豆腐、ぜんまい小原木
人参、隠元、木の芽

天婦羅

車海老、白身魚
桜海老かき揚げ、丸十、ごごみ

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

じゃこ御飯
香の物

水菓子

桜のアイスクリーム

卯月弁当

三、五〇〇円

先付

桜胡麻豆腐
才巻海老、金苺菜、山葵、美味出汁

造り

鮪、鯛
妻一式

焼物

鰯幽庵焼
玉子焼、独活の金平、サーモン手毬寿し
一寸豆塩茹で、酢取茗荷

煮物

春大根揚げ煮
高野豆腐、ぜんまい小原木
人参、隠元、木の芽

揚物

蟹真丈蓮根包み揚げ
路のとう、茄子、エシヤレット

酢の物

飯蛸胡麻酢掛け
飯蛸旨煮、蛇腹胡瓜、根芋酢漬け
若布、防風、胡麻酢

食事

じゃこ御飯
お吸い物、香の物

水菓子

桜のアイスクリーム

本日の煮付け膳

～お昼のご馳走ランチ

四、五〇〇円

付

ごごみ白酢和え

ごごみ、うるい、根芋、蒟蒻、くこの実

鉢

春キャベツと若布の辛子浸し

春キャベツ、根三つ葉、若布、糸賀喜

鮮

鮪、鯛

妻一式

主

本日の煮付け

(めばる、かきごなど)

飯

佐渡産のこしひかり

汁

なめこ、白菜、庄内麩、浅葱、粉山椒

漬

胡瓜、べつたら、牛蒡たまり漬け

甘

うぐいす餅

粹

～卯月懐石

六、〇〇〇円

前菜

一、春キャベツと若布の辛子浸し

一、桜胡麻豆腐

一、ごごみ白酢和え

お椀

清汁仕立

桜海老真丈

春子椎茸、手網人参、色紙葱

露、木の芽

造り

鮪、鯛、青利烏賊

妻一式

焼物

鱒うぐいす焼

桜花長芋蜜煮、ごり甘露煮、酢取茗荷

煮物

新馬鈴薯田舎煮

鯛の子旨煮、篠湯葉、蓬麩オランダ煮

絹さや、木の芽

食事

もずく雑炊

葉山葵醤油漬け、筍、浅葱、たまりあん

香の物

甘味

大根のムース

ずんだ餡かけ

April 2015 (from April 1 until April 25)
平成27年4月1日～平成27年4月25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、春キャベツと若布の辛子浸し
一、桜胡麻豆腐

お椀

- 清汁仕立
桜海老真丈
春子椎茸、手綱人参、色紙葱
露、木の芽

造り

- 鮪、鯛、青利烏賊
妻一式

焼物

- 鱈幽庵焼
玉子焼、独活の金平
サーモン手毬寿し
一寸豆塩茹で、酢取茗荷

煮物

- 春大根揚げ煮
高野豆腐、ぜんまい小原木
人参、隠元、木の芽

食事

- じゃこ御飯
留椀、香の物

甘味三種

- うぐいす餅
大根のムース
桜のアイスクリーム
コーヒー又は紅茶

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

Boiled Cabbage and Seaweed with Soy Sauce
Sesame Tofu with Cherry Blossom Flavor

Clear Soup

Sakura Shrimp Dumpling

Fresh Sashimi

Tuna, Sea Bream and Squid

Grilled Dish

Spotted Mackerel

Simmered Dish

Daikon Radish, Freeze-dried Tofu, Royal Ferns and Carrot

Rice

Steamed Rice with Dried Baby Sardines
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Mochi(Rice Cake)filled with Red Bean Paste
Daikon Radish Mousse with
Sweetened Mashed Green Soybeans
Cherry Blossom Ice Cream
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 may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

セクレタリーズメニュー（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 春キャベツと若布の辛子浸し

春キャベツ、根三つ葉

若布、糸賀喜

造り 鮪、鯛

妻一式

【二の膳】

焼物

鱈幽庵焼

玉子焼、独活の金平

サーモン手毬寿し

一寸豆塩茹で、酢取茗荷

煮物

春大根揚げ煮

高野豆腐、ぜんまい小原木

人参、隠元、木の芽

食事

じゃこ御飯

留椀、香の物

【甘味】

マンゴーシャーベット

Special Kaiseki Course for Secretaries Menu
～Lunch Menu～

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

【First】

Appetizers Boiled Cabbage and Seaweed with Soy Sauce

Fresh Sashimi Tuna and Sea Bream

【Second】

Grilled Dish Spotted Mackerel

Simmered Dish Daikon Radish, Freeze-dried *Tofu*, Royal Ferns and Carrot

Rice Steamed Rice with Dried Baby Sardines
Miso Soup and Pickled Vegetables

【Dessert】

Cherry Blossom Ice Cream

¥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 may be changed without any notice, due to the seasonal availability.