

粹
く 卑月懐石

六、〇〇〇円

前菜

- 一、根芋と山くらげのお浸し
- 一、ホワイトアスパラ豆腐
- 一、丸茄子オランダ煮

お椀

- 清汁仕立
- 帆立真丈
- しめじ、輪人参
- 吹流し蓮芋、木の芽

造り

- 初鰹、福子、青利烏賊
- 妻一式

焼物

- かます酒盗焼
- 天豆塩茹で、ひじき白和え、酢取茗荷

煮物

- 豚角煮ポテト餡掛け
- ブロッコリー、南瓜、冬瓜、マスタード

食事

- 茶蕎麦
- 薬味一式

甘味

- パイナップルムース
- 杏子蜜煮

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

前菜

- 根芋と山くらげのお浸し
- 根芋、山くらげ
- 椎茸、小松菜、糸賀喜

造り

- 初鰹、福子
- 妻一式

【二の膳】

天婦羅

- 車海老、茄子、ヤングコーン
- グリーンアスパラ
- 富士卸し、レモン、塩、天出汁

中皿

- 季節のサラダ

【三の膳】

ステーキ

- 黒毛和牛ステーキ
- 温野菜添え
- じゃが芋、人参
- スナップエンドウ
- 粒マスタード、ぼん酢卸し

食事

- 佐渡のこしひかり
- 留椀、香の物

四国の味覚懐石（巧）

一〇、〇〇〇円
五月の料理長お勧めのコースでございます。

前菜	稚鮎唐揚げ じゃこ天 サーモン粽寿し 烏賊酒盗和え	太刀魚八幡巻 新丸十蜜煮 かすてら玉子
お椀	薄葛仕立 鯛飛龍頭 新蓴菜、青梗菜 蕨、剣先人参、木の芽	
造り	初鯉の叩き 妻一式	
焼物	宝楽焼 小鯛、姫さざえ、鯛の子、才巻海老 天豆、若布、隠元、木の芽	
煮物	真蛸柔煮 南瓜、長芋、たぐり湯葉 隠元、木の芽	
食事	穴子釜炊き御飯 留椀、香の物	
甘味	出世いも 枇杷蜜煮	

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、蒸し鮑の胡麻味噌掛け 鮑、丸茄子、冬瓜、 アスパラ、くこの実 一、かます焼浸し かます若狭焼、うるい、蕨、糸賀喜 一、新順才酢（白玉、生姜） 唐墨大根、揚げ畳み鯛	
お椀	清汁仕立 蓬葛寄せ 結び鱈、才巻海老 輪人参、芽蕪、柚子	
造り	鮪、福子、針魚、赤貝 妻一式	
煮物	蓮蒸し 甘鯛、百合根、椎茸、枝豆 べっこうあん、生姜	
預け鉢	鮎並色々 お好みの調理法をお選びください 木の芽焼 煮付け 唐揚げ	
食事	すっぽん雑炊 香の物	
水物	西瓜、メロン、枇杷蜜煮	

しゃぶしゃぶ懐石

和牛コース

八、五〇〇円

特選和牛コース

一二、五〇〇円

二種食べ比べコース

一〇、〇〇〇円

前菜

一、根芋と山くらげのお浸し

一、ホワイトアスパラ豆腐

一、丸茄子オランダ煮

造り

初鰹、福子、青利烏賊

妻一式

煮物

真蛸柔煮

南瓜、長芋、たぐり湯葉

隠元、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

一品料理

《先付》

根芋と山くらげのお浸し
ホワイトアスパラ豆腐
丸茄子の山掛け
蒸し鮑の胡麻味噌掛け
前菜盛り合わせ

一、七〇〇円
一、〇〇〇円
一、二〇〇円
一、八〇〇円
二、〇〇〇円

《お椀》

合鴨丸取り椀
帆立真丈椀
鯛飛龍頭椀
結び鱈椀

一、七〇〇円
一、七〇〇円
二、〇〇〇円
二、〇〇〇円

《焼物》

鱒木の芽焼
かます酒盗焼
宝楽焼
鮎並山椒焼

一、八〇〇円
二、〇〇〇円
三、〇〇〇円
三、〇〇〇円

《煮物》

季節の野菜炊合わせ
豚角煮
真蛸柔煮

一、五〇〇円
一、七〇〇円
一、八〇〇円

《揚物》

季節の野菜天婦羅
海老香り揚げ

一、五〇〇円
一、七〇〇円

《酢の物》

太刀魚南蛮漬け
赤貝の酢の物

一、五〇〇円
一、八〇〇円

《食事》

御飯セツト（留椀、香の物）
茶蕎麦
すっぽん雑炊
穴子釜炊き御飯（二人前）

一、〇〇〇円
一、五〇〇円
一、八〇〇円
三、〇〇〇円

《甘味》

南瓜白玉汁粉
パイナップルムース
出せいも

七〇〇円
七〇〇円
七〇〇円