

今昔物語 「浅蛸の小鍋だて」

二、三〇〇円

先付

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

旬菜

一、ホワイトアスパラ豆腐

叩きオクラ、くこの実

ラディッシュ、粒マスタード

一、芋がらと油揚げの田舎煮

芋がら、油揚げ、煎り胡麻

一、初鰹の造り

妻一式

主菜

浅蛸と豆腐の小鍋だて

浅蛸、長葱、木綿豆腐

椎茸、水菜、木の芽

食事

ごぼう御飯

香の物

水菓子

レモンシャーベット

とろとろ玉子の親子丼膳

〈お昼のおすすめ膳

二、八〇〇円

先付

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

旬菜

一、ホワイトアスパラ豆腐

叩きオクラ、くこの実

ラディッシュ、粒マスタード

一、芋がらと油揚げの田舎煮

芋がら、油揚げ、煎り胡麻

一、初鰹の造り

妻一式

焼物

文化鯖

源氏蒲鉾、丸十蜜煮、枝豆、酢取茗荷

食事

とろとろ玉子の親子丼

海苔、長葱、三つ葉

留椀、香の物

水菓子

レモンシャーベット

なめこ卸しとろろ蕎麦御膳

二、八〇〇円

先付	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
旬菜	海老香り揚げ スナップエンドウ、赤パプリカ
煮物	ひじき信田巻 南瓜、蓬麩、隠元、木の芽
蕎麦	盛り蕎麦 薬味（洗い葱、海苔、山葵） 煎り胡麻、蕎麦出汁
	とろろ おくら、鶏玉
食事	なめこ卸し なめこ、榎木
	ごぼう御飯 香の物
水菓子	レモンシャーベット

卑月弁当

三、五〇〇円

先付	ホワイトアスパラ豆腐 叩きオクラ、くこの実 ラディッシュ、粒マスタード
造り	初鰹、青利烏賊 妻一式
焼物	鱒木の芽焼 玉子焼、川海老艶煮、枝豆塩茹で 山くらげ翁和え、酢取茗荷
煮物	ひじき信田巻 南瓜、蓬麩、隠元、木の芽
揚物	きす新緑揚げ 椎茸ぶぶ揚げ、茶筌茄子、青唐
酢の物	太刀魚南蛮漬け 太刀魚、人参、木耳、榎木 焼葱、蛇腹胡瓜、若布、防風
食事	ごぼう御飯 お吸い物、香の物
水菓子	レモンシャーベット

瀬戸内の辛宝楽膳

くお昼のご馳走ランチ

四、五〇〇円

付	丸茄子オランダ煮 ずわい蟹、枝豆、とろろ、生姜
鉢	芋がらと油揚げの田舎煮 煎り胡麻
鮮	初鰹、福子 妻一式
主	宝楽焼 小鯛、姫さぎえ、鯛の子、才巻海老 天豆、若布、はじかみ、酢立
飯	ごぼう御飯
汁	馬鈴薯、若布、浅葱、粉山椒
漬	胡瓜、赤芝漬け、野沢菜
甘	南瓜白玉汁粉

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

May 2015 (from April 27 until May 30)  
平成27年4月27日～平成27年5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、根芋と山くらげのお浸し  
一、ホワイトアスパラ豆腐

お椀

清汁仕立

帆立真丈

しめじ、輪人參

吹流し蓮芋、木の芽

造り

初鰹、福子、青利烏賊  
妻一式

焼物

鱒木の芽焼

玉子焼、川海老艶煮、源氏蒲鉾ろう焼

枝豆塩茹で、酢取茗荷

煮物

ひじき信田巻

南瓜、蓬麩、隠元、木の芽

食事

ごぼう御飯

留椀、香の物

甘味三種

南瓜白玉汁粉

パイナップルムース

レモンシャーベット

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 Taro and *Yamakurage* (dried steam lettuce)  
with Soy Sauce  
White Asparagus *Tofu*

Clear Soup

Scallop Dumpling

Fresh Sashimi

Bonito, Japanese Sea Bass and Squid

Grilled Dish

Trout with Leaf Buds

Simmered Dish

*Hijiki* Seaweed wrapped with Deep-fried Bean Curd

Rice

Steamed Rice with Burdock

Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Sweet Pumpkin Soup with *Siratama* Dumpling

Pineapple Mousse

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