

今昔物語膳

豚汁ときこの御飯

二、三〇〇円

先付

秋の風味浸し

もって菊、黄菊、菊菜、小松菜

しめじ、とんぶり、糸賀喜

旬菜

・長芋豆乳羹

才巻海老、隠元、雲丹黄身掛け、振り柚子

・柿とくらげの白酢チーズ和え

柿、くらげ、京禅麩、蒟蒻、丁字茄子

・生湯葉刺し

妻一式

・干し茄子と揚げの旨煮

干し茄子、揚げ、胡麻油、煎り胡麻

食事

きこの御飯

煎り胡麻、三つ葉

汁

豚汁

豚肉、じゃが芋、牛蒡、蒟蒻

長葱、人参、椎茸

浅葱、胡麻油、七味唐辛子

香の物

水菓子

ぶどうシャーベット

秋刀魚塩焼き膳

（お昼のおすすり膳）

二、八〇〇円

先付

秋の風味浸し

もって菊、黄菊、菊菜、小松菜

しめじ、とんぶり、糸賀喜

造り

戻り鰹、青利烏賊

妻一式

焼物

秋刀魚塩焼

はじかみ、レモン、卸しぼん酢

大根卸しをたっぷり添えて

煮物

袱紗豆腐

小芋、京禅麩、赤ピーマン

絹さや、木の芽

食事

佐渡のコシヒカリ

留椀、香の物

水菓子

ぶどうシャーベット

天婦羅そばときのご飯膳

二、八〇〇円

先付	秋の風味浸し もって菊、黄菊、菊菜、小松菜 しめじ、とんぶり、糸賀喜
煮物	袱紗豆腐 小芋、京禅麩、赤ピーマン 絹さや、木の芽
揚げ物	車海老天婦羅 白身魚、丸十、茗荷、青唐 富士卸し、レモン、天出汁
蕎麦	盛り蕎麦 薬味（刻み葱、海苔、山葵） 煎り胡麻、蕎麦出汁
食事	きのご飯 煎り胡麻、三つ葉 香の物
水菓子	ぶどうシャーベット

長月弁当

三、五〇〇円

先付	長芋豆乳羹 才巻海老、隠元、雲丹黄身掛け、振り柚子
造り	戻り鰹、青利烏賊 妻一式
焼物	鯛酒盗焼 玉子焼、菊花浸し、赤麹蒟田楽焼 栗甘露煮、酢取茗荷
煮物	袱紗豆腐 小芋、京禅麩、赤ピーマン 絹さや、木の芽
揚げ物	蓮根コロッケ 茄子素揚げ、青唐、レモン、胡椒塩
酢の物	鱧寄せ梅肉あんかけ 蓮芋、若布、黄ミニトマト くこの実、梅肉あん
食事	きのご飯 お吸い物、香の物
水菓子	ぶどうシャーベット

松茸と和牛のすき煮膳

～お昼のご馳走ランチ

四、五〇〇円

付	柿とくらげの白酢チーズ和え 柿、くらげ、京禅麩、蒟蒻、丁字茄子
鉢	干し茄子と揚げの旨煮 干し茄子、揚げ、胡麻油、煎り胡麻
鮮	戻り鰹、青利烏賊 妻一式
主	松茸と和牛のすき煮 松茸、和牛 白菜、椎茸、長葱 水菜、白滝、焼豆腐
飯	佐渡のこしひかり
漬	胡瓜、沢庵、昆布
甘	無花果蜜煮 胡麻クリーム掛け、くこの実

粹
～長月懐石

六、〇〇〇円

前菜	一、秋の風味浸し 一、長芋豆乳羹 一、柿とくらげの白酢チーズ和え
お椀	清汁仕立 菘真丈（小豆、銀杏） エリンギ茸、輪人参 すすき芽葱、柚子
造り	戻り鰹、鯛、青利烏賊 妻一式
焼物	かます一夜干し 秋茄子田楽焼、蓮根煎餅、酢取茗荷
煮物	穴子東寺巻 冬瓜、南瓜、絹さや 友地餡かけ、木の芽
食事	きのこ雑炊 舞茸、しめじ、椎茸 溶き卵、生姜、浅葱
香味	香の物 そば汁粉

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

前菜

秋の風味浸し

もって菊、黄菊、菊菜、小松菜

しめじ、とんぶり、糸賀喜

造り

戻り鰹、鯛

妻一式

【二の膳】

天婦羅

車海老

茗荷、丸十、青唐

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、隠元

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

August 2015 (from August 30 until September 30)
平成27年8月31日～平成27年9月30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

前菜

一、秋の風味浸し

一、長芋豆乳羹

お椀

沢煮椀

牛蒡、人参、独活

榎木茸、青菜、胡椒

造り

戻り鰹、鯛、青利烏賊

妻一式

焼物

秋刀魚腸焼

玉子焼、秋茄子田楽焼

蓮根煎餅、酢取茗荷

煮物

袱紗豆腐

小芋、京禅麩、赤ピーマン

絹さや、木の芽

食事

きのこ御飯

留椀、香の物

甘味三種

無花果蜜煮

そば汁粉

ぶどうシャーベット

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

Edible Chrysanthemum and Vegetables with Soy Sauce
Yam and Soy Milk Jelly

Clear Soup

Thinly Sliced Vegetables

Fresh Sashimi

Bonito, Sea Bream and Squid

Grilled Dish

Pacific Saury

Simmered Dish

Tofu with Vegetables

Rice

Cooked Rice with Mushrooms
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Fig Compote
Sweet Red Bean Soup with Soba Buckwheat Dumpling
Grape 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.