

今昔物語膳

栗ごはんとかげ豆腐

二、三〇〇円

先付

つる菜浸し

榎木、油揚げ

蓮草、小松菜、糸賀喜

旬菜

・胡桃豆腐

エリンギ茸、紅葉人参、とんぶり

柚子味噌、振り柚子

・干し椎茸と蒟蒻の生姜煮

煎り胡麻

・戻り鰹の叩き

妻一式

煮物

茸あんかけ豆腐

絹ごし豆腐、木耳、人参

しめじ、榎木、浅葱、生姜

食事

栗御飯

留椀、香の物

水菓子

洋梨シャーベット

はらこめし膳

（お昼のおすすり膳）

二、八〇〇円

先付

つる菜浸し

榎木、油揚げ

蓮草、小松菜、糸賀喜

旬菜

・胡桃豆腐

エリンギ茸、紅葉人参、とんぶり

柚子味噌、振り柚子

・干し椎茸、蒟蒻の生姜煮

煎り胡麻

・戻り鰹の叩き

妻一式

煮物

寄せ高野豆腐

焼目小芋、篠湯葉、紅葉麩

隠元、木の芽

食事

はらこめし

焼鮭、はらす、いくら

青菜、もみ海苔、振り柚子

留椀、香の物

水菓子

洋梨シャーベット

茸の天婦羅そば御膳

二、八〇〇円

先付

つる菜浸し

榎木、油揚げ

蓮草、小松菜、糸賀喜

煮物

寄せ高野豆腐

焼目小芋、篠湯葉、紅葉麩

隠元、木の芽

揚物

茸の天婦羅

舞茸、しめじ、椎茸、車海老、青唐

富士卸し、レモン、塩、天出汁

蕎麦

盛り蕎麦

薬味(刻み葱、海苔、山葵)

黒胡麻、蕎麦出汁

食事

栗御飯

煎り胡麻、三つ葉

香の物

水菓子

洋梨シャーベット

神無月弁当

三、五〇〇円

先付

胡桃豆腐

エリンギ茸、紅葉人参、とんぶり

柚子味噌、振り柚子

造り

戻り鰹、青利烏賊

妻一式

焼物

かます幽庵焼

玉子焼、サーモン芋寿し、蒟蒻田舎煮

公孫樹丸十蜜煮、酢取茗荷

煮物

寄せ高野豆腐

焼目小芋、篠湯葉、紅葉麩

隠元、木の芽

揚物

車海老みの揚げ

秋茄子、しめじ、青唐

浅葱、紅葉卸し、煎り出汁

酢の物

鱈の酢メ

蛇腹胡瓜、若布、黄菊、もって菊

ラディツシユ、長芋甘酢漬

土佐酢、卸し生姜

食事

栗御飯

お吸い物、香の物

水菓子

洋梨シャーベット

松茸と金目鯛の煮卸し膳

（お昼のご馳走ランチ）

四、五〇〇円

付	柿みぞれ和え 柿、京禅麩、長芋、胡瓜 くこの実、軸三つ葉、酢立
鉢	干し椎茸と蒟蒻の生姜煮 煎り胡麻
鮮	戻り鰹、青利烏賊 妻一式
主	松茸と金目鯛の煮卸し 松茸、金目鯛 小芋、青梗菜、大根卸し 生姜、浅葱
飯	栗御飯
汁	若布、なめこ、浅葱
漬	晩菊漬、べつたら、野沢菜
甘	芋ようかん

粹
（神無月懐石）

六、〇〇〇円

前菜	一、つる菜浸し 一、胡桃豆腐 一、柿みぞれ和え
お椀	菊花仕立 寄せ鱧菊花椀 舞茸、青梗菜、梅肉、柚子
造り	戻り鰹、鯛、青利烏賊 妻一式
焼物	秋刀魚いしる焼 サーモン芋寿し、揚げ銀杏、酢取茗荷
煮物	海老芋含め煮 合鴨団子、南瓜、隠元、針柚子
食事	鮭親子茶漬け 鮭、いくら、ぶぶあられ 煎り胡麻、三つ葉、海苔、山葵
甘味	フルーツゼリー寄せ メロン、ピオーネ、パイヤ 黄身ソース

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

前菜

つる菜浸し

榎木、油揚げ

蓮草、小松菜、糸賀喜

造り

戻り鰹、鯛

妻一式

【二の膳】

天婦羅

車海老

蓮根、椎茸、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、青梗菜

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

October 2015 (from October 1 until October 31)
平成27年10月1日～平成27年10月31日

レディース懐石

五、〇〇〇円

前菜

お好みの食前酒またはソフトドリンクとご一緒に

一、つる菜浸し

一、胡桃豆腐

お椀

菊花仕立

寄せ 鱧菊花椀

舞茸、青梗菜、梅肉、柚子

造り

戻り鰹、鯛、青利烏賊

妻一式

焼物

かます幽庵焼

玉子焼、サーモン芋寿し、蒟蒻田舎煮

公孫樹丸十蜜煮、酢取茗荷

煮物

寄せ高野豆腐

焼目小芋、篠湯葉、紅葉麩

隠元、木の芽

食事

栗御飯

留椀、香の物

甘味三種

フルーツゼリー寄せ

芋ようかん

洋梨シャーベット

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 New Zealand Spinach with Soy Sauce
Walnut *Tofu*

Clear Soup

Pike Conger Dumpling

Fresh Sashimi

Bonito, Sea Bream and Squid

Grilled Dish

Barracuda Flavored *Yuzu*

Simmered Dish

Freeze-dried *Tofu* with Vegetables

Rice

Cooked Rice with Chestnuts
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Fruit Jelly
Sweet Potato Jelly
Pear 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.