

週末特別懐石

10,000円

酒肴

一、鮫肝山椒煮  
京芋、木の芽

一、蟹奉書巻き

蛇腹胡瓜、若布、黄身酢、防風

一、珍味盛り

さばのへしこ、合鴨コース煮  
数の子粕漬

お椀

清汁仕立  
蛤真丈

竹の子、紅白結び、芽蕪  
木の芽、金箔

造り

鮪、鯛、甘海老、赤貝  
妻一式

煮物

蓮根饅頭（帆立酒塩）  
ふかひれ餡かけ、山葵、青梗菜

預け鉢

伊勢海老色々  
お好みの調理法をお選びください

具足煮

鬼殻焼

天婦羅

食事

河豚雑炊  
香の物

水物

三宝柑、キウイ、苺

Week-end Special Kaiseki Course

Appetizers

- Simmered Angler Fish Liver with Japanese Pepper
- Crab Meat wrapped with *Daikon* Radish
- Assorted Delicacy  
Pickled Mackerel, Simmered Duck Breast  
Herring Roe pickled in *Sake* Lees

Clear Soup

Hard Clam Dumpling

Fresh Sashimi

Tuna, Sea Bream, Pink Shrimp and Ark Shell

Simmered Dish

Lotus Root Dumpling

Seasonal Dish

*Ise* Lobster

Rice

Choice of : Simmered, Grilled or Deep-fried

Rice Porridge with Blowfish

Pickled Vegetables

Dessert

*Sampokan* Orange, Kiwi and Strawberry

¥10,000

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。

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。

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

そば懐石

六、〇〇〇円

前菜

一、菜の花と白菜の辛子浸し

一、紅白胡麻寄せ

一、数の子山葵和え

酒肴

焼味噌

野沢菜おやき

りんごの天婦羅

造り

鮪、鯛、青利烏賊

妻一式

焼物

鱈香焼

市田柿鳴門巻き、黒豆蜜煮、酢取茗荷

煮物

そば饅頭

生姜、浅葱、べっこう餡かけ

食事

盛り蕎麦

薬味（洗い葱、海苔、山葵）

煎り胡麻、蕎麦出汁

甘味

そば汁粉

黒毛和牛ステーキコース

八、〇〇〇円

前菜

菜の花と白菜の辛子浸し

椎茸、白滝、梅人参、煎り黄身

酒肴

焼味噌

野沢菜おやき

りんごの天婦羅

天婦羅

車海老

白身魚、丸十、しめじ、青唐

富士卸し、レモン、塩、天出汁

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

越後の味覚懐石（巧）

一〇、〇〇〇円

一月の料理長お勧めのコースでございます。

前菜

かぶら寿し  
せんまい旨煮  
姫さざえ磯煮  
紅白胡麻寄せ  
数の子山葵和え  
枋尾揚げ田楽焼  
いくらのきらず

お椀

のっぺい汁  
福良鮑、牛蒡、大根  
蓮根、人参、三つ葉、柚子

造り

鮪、鯛、甘海老  
妻一式

焼物

焼ずわい蟹  
かぼす、はじかみ

小鍋

寒鰯粕汁鍋  
寒鰯、車麩、木綿豆腐、長葱  
しめじ、梅人参、分葱、かんずり

食事

鮭釜炊き御飯  
留椀、香の物

水物

苺抹茶クリーム  
黒胡麻だんご笹包み

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、菜の花と白菜の辛子浸し  
一、紅白胡麻寄せ  
一、数の子山葵和え

造り

鮭、鯛、青利烏賊  
妻一式

煮物

海老黄身煮  
京芋含め煮、竹の子土佐煮  
茄子オランダ煮、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

ふぐ懐石

一八、〇〇〇円

先付

ふぐ煮こごり  
白子豆腐

前菜

季節の前菜盛り合わせ

造り

ふぐ刺し

揚物

ふぐ唐揚げ  
青唐、葛素麺、酢立

鍋

ふぐちり鍋  
白菜、春菊、長葱  
榎木茸、椎茸  
梅人参、豆腐、焼餅

食事

雑炊、香の物

水物

メロン

一品料理

《先付》

- 菜の花と白菜の辛子浸し
- 紅白胡麻寄せ
- かぶら寿し
- 数の子山葵和え
- 季節の前菜盛り合わせ

一、七〇〇円  
一、〇〇〇円  
一、三〇〇円  
一、五〇〇円  
二、〇〇〇円

《お椀》

- 焼目鯛真丈椀
- のっぺい汁
- 蛤真丈椀

一、五〇〇円  
一、七〇〇円  
二、〇〇〇円

《焼物》

- 竹の子木の芽焼
- 鱈照り焼き
- 焼ずわい蟹
- 伊勢海老鬼殻焼

一、七〇〇円  
一、七〇〇円  
三、五〇〇円  
三、五〇〇円

《煮物》

- 季節の野菜炊合わせ
- 京芋含め煮
- 蓮根饅頭ふかひれ餡かけ
- 寒鰯粕汁鍋

一、五〇〇円  
一、七〇〇円  
二、〇〇〇円  
三、〇〇〇円

《揚物》

- 季節の野菜天婦羅
- わかさぎ磯辺揚げ

一、五〇〇円  
一、五〇〇円

《酢の物》

- 長芋サーモン巻き
- 蟹奉書巻き

一、六〇〇円  
二、〇〇〇円

《食事》

- 御飯セツト（留椀、香の物）
- 蕎麦
- 粕汁雑炊
- 鮭釜炊き御飯（二人前）

一、〇〇〇円  
一、五〇〇円  
一、五〇〇円  
三、〇〇〇円

《甘味》

- 苺と黒胡麻だんご笹包み
- 花びらもち
- 餅きびぜんざい

七〇〇円  
七〇〇円  
七〇〇円

水物	食事	鍋	前菜	新春プラン
ほうじ茶ムース	雑炊又はうどん 香の物	もち豚豆乳しゃぶしゃぶ もち豚コース 白菜、水菜、打ち葱、椎茸 梅人参、豆腐、葛切り	九種盛り ・数の子山葵和え ・合鴨コース煮 ・菜の花辛子浸し ・干し柿白和え ・鮪山掛け ・長芋サーモン巻 ・ぜんまい旨煮 ・紅白胡麻寄せ ・野菜煮物	もち豚豆乳しゃぶしゃぶ 七、八〇〇円

食前酒を一杯プレゼント。  
四名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に。

### Special Dinner Menu for New Year Season

\*Dinner with a complimentary aperitif and  
For groups of four people or more, a dinner menu for one person will be free.

Nine Kind of Appetizers	Herring Roe dressed with <i>Wasabi</i> , Yam rolled with Salmon Simmered Duck Breast, Simmered Royal Fern Simmered <i>Nano-hana</i> (edible flowers) with Mustard Red and White Sesame <i>Tofu</i> Dried Persimmon dressed with <i>Tofu</i> Sauce, Simmered Vegetables, Grated Yam and Tuna
Shabu-shabu	Japanese Pork in Soy Milk Soup Seasonal Vegetables and Mushrooms
Rice or Noodles	<i>Inaniwa</i> Udon-noodles or Rice Porridge Pickled Vegetables
Dessert	Roasted Green Tea Mousse

¥7,800

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.