

今昔物語膳

鱈じゃっば汁膳

二、三〇〇円

先付

春キャベツのお浸し
春キャベツ、芹、小松菜
榎木茸、糸賀喜

旬菜

・ホワイトアスパラガス豆腐
叩きオクラ、桜花人参、粒マスタード
・芋がらと干し椎茸の金平
人参、胡麻油、煎り胡麻
・初鰹のサラダ
塩、胡椒、貝割菜、サニーレタス
ぼん酢ドレッシング

小鍋

鱈じゃっば汁
鱈、牛蒡、椎茸、長葱
桜麩、春菊、白菜

御飯

うすい豆御飯
刻み塩昆布

香の物

胡瓜、沢庵、野沢菜

水菓子

桜のアイスクリーム

北海井膳

（お昼のおすすめ膳

二、八〇〇円

先付

春キャベツのお浸し
春キャベツ、芹、小松菜
榎木茸、糸賀喜

旬菜

芋がらと干し椎茸の金平
人参、胡麻油、煎り胡麻

煮物

新じゃが芋田舎煮
筍含め煮、南瓜、桜麩
絹さや、木の芽

食事

北海井
海鮮色々

留椀

なめこ、刻み麩、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、野沢菜

水菓子

桜のアイスクリーム

桜海老の搔揚げ蕎麦御膳

二、八〇〇円

先付	春キャベツのお浸し 春キャベツ、芹、小松菜 榎木茸、糸賀喜
煮物	新じゃが芋田舎煮 筍含め煮、南瓜、桜麩 絹さや、木の芽
天婦羅	桜海老搔揚げ 桜海老、蓮根、こごみ、青唐 富士卸し、レモン、天出汁
蕎麦	盛り蕎麦 薬味（洗い葱、海苔、山葵） 煎り胡麻、蕎麦出汁
食事	うすい豆御飯 香の物
水菓子	桜のアイスクリーム

弥生弁当

三、五〇〇円

先付	ホワイトアスパラ豆腐 叩きオクラ、桜花人参、粒マスタード
造り	初鰹、青利烏賊 妻一式
焼物	かます露味噌焼 玉子焼、花山葵浸し、鮭手毬寿し 天豆塩茹で、酢取茗荷
煮物	新じゃが芋田舎煮 筍含め煮、南瓜、桜麩、絹さや、木の芽
揚げ物	海老真丈揚げ こごみ、山独活、たららの芽、レモン、塩
酢の物	螢烏賊辛子酢味噌掛け 分葱、蛇腹胡瓜、若布 くこの実、芽キャベツ
食事	うすい豆御飯 お吸い物、香の物
水菓子	桜のアイスクリーム

山菜と和牛蒸し焼き膳

〜お昼のご馳走ランチ

四、五〇〇円

付	帆立と山菜の白和え 帆立、こごみ、うるい 根芋、くこの実
鉢	芋がらと干し椎茸の金平 人参、胡麻油、煎り胡麻
鮮	初鰹、青利烏賊 妻一式
主	山菜と和牛蒸し焼き
飯	うすい豆御飯 刻み塩昆布
汁	なめこ、刻み麩、浅葱、粉山椒
漬	胡瓜、沢庵、野沢菜
甘	かぼちゃそば汁粉

粹
〜弥生懐石

六、〇〇〇円

前菜	一、春キャベツのお浸し 一、ホワイトアスパラ豆腐 一、帆立と山菜の白和え
お椀	清汁仕立 炙り鱈真丈 菱野菜(南瓜、人参、大根) 花びら独活、菜の花、木の芽
造り	初鰹、桜鯛、青利烏賊 妻一式
焼物	鯖白酒焼 桜花長芋、花山葵浸し、酢取茗荷
煮物	ずわい蟹葛煮 新じゃが芋田舎煮、筍含め煮、南瓜 桜麩、絹さや、木の芽
食事	桜うどん 薬味(洗い葱、生姜、海苔) 煎り胡麻、うどん出汁
甘味	桜もち

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

前菜

春キャベツのお浸し

春キャベツ、芹、小松菜

榎木茸、糸賀喜

造り

初鰹、桜鯛

妻一式

【二の膳】

天婦羅

海老

白身魚、蓮根、エリンギ茸、こごみ

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、ブロッコリー

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

March 2016 (from March 1 until March 31)
平成28年3月1日～平成28年3月31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、春キャベツのお浸し
一、ホワイトアスパラ豆腐

お椀

- 清汁仕立
白魚酒煮
菱大根、人参、あおさ海苔
水菜、木の芽

造り

- 初鰹、桜鯛、青利烏賊
妻一式

焼物

- かます路味噌焼
玉子焼、花山葵浸し、鮭手毬寿し
天豆塩茹で、酢取茗荷

煮物

- 新じゃが芋田舎煮
筍含め煮、南瓜、桜麩、絹さや、木の芽

食事

- うすい豆御飯
留椀、香の物

甘味三種

- 桜もち
かぼちゃのそば汁粉
桜のアイスクリーム
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 Cabbage with Soy <i>Dasbi</i> Broth • White Asparagus <i>Tofu</i>
Clear Soup	Japanese Icefish simmered with <i>Sake</i>
Fresh Sashimi	Bonito, Sea Bream and Squid
Grilled Dish	Barracuda with Butterbur and <i>Miso</i> Sauce
Simmered Dish	Potatoes, Bamboo Shoots and Pumpkin
Rice	Cooked Rice with Green Peas Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Rice Cake wrapped with Cherry Leaf Soba Buckwheat Dumpling in Pumpkin Soup Cherry Blossom Ice Cream 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.