

今昔物語膳

白魚玉締め膳

二、三〇〇円

先付

明日葉と油揚げのお浸し
明日葉、油揚げ、小松菜
大根、煎り胡麻

旬菜

・蓬豆腐
蒸し雲丹、金苺菜、くこの実、山葵
・ひじき旨煮
ひじき、干し椎茸、大豆、人参、三つ葉
・まぐろの山掛け
妻一式

主菜

小鍋にて
白魚玉締め
白魚、木綿豆腐、笹搔牛蒡
三つ葉、花びら人参、粉山椒

御飯

佐渡のこしひかり

留椀

若布、豆腐、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、赤芝漬、野沢菜

水菓子

マンゴーシャーベット

鯛茶漬膳

（お昼のおすすめ膳）

二、八〇〇円

先付

明日葉と油揚げのお浸し
明日葉、油揚げ、小松菜
大根、煎り胡麻

旬菜

・蓬豆腐
蒸し雲丹、金苺菜、くこの実、山葵
・ひじき旨煮
ひじき、干し椎茸、大豆、人参、三つ葉
・こごみ落花生味噌和え
こごみ、根芋、蒟蒻、椎茸、玉あられ

煮物

袱紗豆腐オランダ煮
南瓜含め煮、新じゃが
隠元、木の芽

食事

鯛茶漬
鯛、煎り胡麻、三つ葉
海苔、ぶぶあられ、山葵

香の物

胡瓜、赤芝漬、野沢菜

水菓子

マンゴーシャーベット

桜海老の搔揚げ蕎麦御膳

二、八〇〇円

先付	明日葉と油揚げのお浸し 明日葉、油揚げ、小松菜 大根、煎り胡麻
煮物	袱紗豆腐オランダ煮 南瓜含め煮、新じゃが 隠元、木の芽
揚げ物	桜海老搔揚げ 蓮根、しめじ、ごごみ 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	しらす御飯 青のり、煎り胡麻
香の物	胡瓜、赤芝漬、野沢菜
水菓子	マンゴーシャーベット

卯月弁当

三、五〇〇円

先付	蓬豆腐 蒸し雲丹、金苺菜、くこの実、山葵
造り	鮪、青利烏賊 妻一式
焼物	鮭南蛮焼 玉子焼、川海老艶煮、ひじき旨煮 花豆蜜煮、酢取茗荷
煮物	袱紗豆腐オランダ煮 南瓜含め煮、新じゃが 隠元、木の芽
揚げ物	桜鯛おかき揚げ 若鮎唐揚げ、落の唐、アスパラガス レモン、塩
酢の物	飯蛸胡麻酢掛け 飯蛸旨煮、京禅麩、蛇腹胡瓜 根芋酢漬、防風、胡麻酢
食事	しらす御飯 お吸い物、香の物
水菓子	マンゴーシャーベット

牛たん塩焼き膳

～お昼のご馳走ランチ

四、五〇〇円

付

螢烏賊落花生味噌掛け
螢烏賊旨煮、こごみ、根芋
蒟蒻、椎茸、玉あられ

鉢

ひじき旨煮
ひじき、干し椎茸、大豆
人参、三つ葉

鮮

鮪、青利烏賊
妻一式

主

牛たん塩焼き
牛たん、キャベツ、もやし
人参、スナップエンドウ

飯

佐渡のこしひかり
とろろ

汁

牛スープ

漬

胡瓜、赤芝漬け、野沢菜

甘

杏仁豆腐
くこの実

粹

～卯月懐石

六、〇〇〇円

前菜

一、明日葉と油揚げのお浸し
一、蓬豆腐
一、螢烏賊落花生味噌掛け

お椀

清汁仕立
若布玉子寄せ
福良鮑、色紙葱、花びら人参
落、木の芽

造り

鮪、桜鯛、青利烏賊
妻一式

焼物

鮭胡麻幽庵焼
花豆蜜煮、茗荷黄身寿し、蓮根煎餅

煮物

袱紗豆腐オランダ煮
飯蛸旨煮、桜花長芋、南瓜
隠元、木の芽

食事

もずく茶漬け
とろろ芋、もみ海苔、ぶぶあられ
煎り胡麻、刻み大葉、山葵

甘味

わらび餅
きな粉、黒蜜

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

前菜

明日葉と油揚げのお浸し

明日葉、油揚げ、小松菜

大根、煎り胡麻

造り

鮪、桜鯛

妻一式

【二の膳】

天婦羅

海老

白身魚、丸十、しめじ、アスパラガス

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

留碗、香の物

April 2016 (from April 1 until April 28)
平成28年4月1日～平成28年4月28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

前菜
一、明日葉と油揚げのお浸し

一、蓬豆腐

お椀
清汁仕立

若布玉子寄せ

色紙葱、花びら人参、落、木の芽

造り
鮪、桜鯛、青利烏賊

妻一式

焼物
鮭南蛮焼

玉子焼、川海老艶煮、ひじき旨煮

花豆蜜煮、酢取茗荷

煮物
袱紗豆腐オランダ煮

南瓜含め煮、新じゃが

隠元、木の芽

食事
しらす御飯

留椀、香の物

甘味三種

杏仁豆腐

わらび餅

マンゴーシャーベット

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 <i>Ashitaba</i> and Deep-fried Bean Curd with Soy <i>Dashi</i> Broth • Mugwort Tofu
Clear Soup	Steamed Egg Custard with <i>Wakame</i> Seaweed
Fresh Sashimi	Tuna, Sea Bream and Squid
Grilled Dish	Salmon <i>Nanban</i> (grilled with green onions and grated yam on top)
Simmered Dish	Tofu Dumpling with Pumpkin and Potatoes
Rice	Steamed Rice with Whitebait Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Almond Jelly <i>Warabi-mochi</i> (Bracken <i>Mochi</i>) with Sweet Red Beans Mango 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.

セクレタリーランチ
春野菜御膳

三、三〇〇円

ソフトドリンク一杯と、四名以上で
ご利用の場合はお一人様分を無料に。

先付

明日葉と油揚げのお浸し

明日葉、油揚げ、小松菜
大根、煎り胡麻

【御膳にて】

小鉢九種

うるい白和え ひじき旨煮
こごみ落花生味噌和え
野菜の煮物 蓬豆腐
根芋胡麻酢和え 玉子焼
落の唐田楽
天豆とアスパラガスの天ぷら

食事

玄米ごはん

とろろ芋
留椀、香の物

水物

杏仁豆腐

Special Lunch Menu

Lunch with a complimentary drink (soft drink) and
for groups of four people or more, a lunch menu for one person will be free.

Appetizers	Boiled <i>Ashitaba</i> and Deep-fried Bean Curd with Soy <i>Dashi</i> Broth
Nine Kinds of Small Dishes	<ul style="list-style-type: none">• <i>Urui</i> (edible wild plants) with Tofu Sauce• Simmered <i>Hijiki</i> Seaweed with Soy Sauce• <i>Kogomi</i> (edible wild plants) with Peanut and Sesame Sauce• Simmered Seasonal Vegetables• Mugwort Tofu• Taro Steam with Vinegared Sesame Sauce• Rolled Omelet• Butterbur Sprouts with Sweet Miso Sauce• Deep-fried Asparagus and Broad Beans
Rice	Bowl of Brown Rice with Grated Yam on Top Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Almond Jelly

¥3,300

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.