

そば懐石

六、〇〇〇円

前菜

- 一、きのこ焼浸し
一、銀杏豆腐
一、刀根柿の胡桃味噌和え

酒肴

- 焼味噌
炙りへしこ
枝豆

造り

- 鮪、鯛、青利烏賊
妻一式

煮物

- 蕎麦まんじゅう
鱈甲飴かけ
生姜、浅葱

天婦羅

- 海老、白身魚
南瓜、えりんぎ茸、甘長唐辛子
富士卸し、レモン、塩、天出汁

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

- 南瓜ようかん

黒毛和牛ステーキコース

八、〇〇〇円

前菜

- きのこ焼浸し
舞茸、しめじ、榎木、小松菜
蓮草、油揚げ、糸賀喜

酒肴

- 焼味噌
鯛昆布メ
揚げ畳鰯

天婦羅

- 海老、白身魚
南瓜、えりんぎ茸、甘長唐辛子
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

松茸と秋の味覚懐石（巧）

一〇、〇〇〇円

九月の料理長お勧めのコースでございます。

前菜

かぼす釜にて菊花浸し
丸十蜜煮
火取り秋刀魚
長芋味噌漬
甘海老紅葉和え
源氏蒲鉾ろう焼
銀杏豆腐

お椀

松茸沢煮椀
松茸、牛蒡、独活、人参
三つ葉、胡椒

造り

お造り三種の炙りサラダ仕立
鮪、鯛、青利烏賊
山葵ドレッシング

焼物

松茸とかますの杉板焼
松茸、かます
焼栗、酢立、はじかみ

冷菜

和牛冷しゃぶ
白菜、椎茸、水菜、豆腐、マロニー
紅卸し、浅葱、胡麻ぼん酢

食事

松茸釜炊き御飯
留椀、香の物

甘味

豊水

極

一三、〇〇〇円

お好きな調理法をお選び頂く料理をメインに
質を重視した贅沢なコースでございます。

酒肴

一、柿釜胡桃和え
蒸し鮑、栗麩、柿、軸三つ葉
一、きのこ雲丹黄身掛け
舞茸、えりんぎ茸、長芋
雲丹黄身、くこの実
一、珍味盛り
粉吹き石川芋、さばへしこ、焼栗

お椀

土瓶蒸し
鱧、松茸、才巻海老
銀杏、三つ葉、酢立

造り

鮪、鯛、青利烏賊、赤貝
妻一式

煮物

甘鯛と丸茄子のきのこ餡かけ
榎木茸、椎茸、しめじ
人参、青梗菜、白髪葱、山葵

預け鉢

かさご色々
お好みの調理法をお選びください
塩焼

食事

煮付け
唐揚げ
すっぽん雑炊
焼餅、溶き卵、浅葱、生姜

水物

香の物
マンゴー、ピオーネ、赤肉メロン

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、五〇〇円

二種食べ比べコース

一〇、〇〇〇円

前菜

一、きのこ焼浸し

一、銀杏豆腐

一、刀根柿の胡桃味噌和え

造り

鮪、鯛、青利烏賊
妻一式

煮物

冬瓜スープ煮
才巻海老、長芋、粟麩
椎茸、隠元、振り柚子

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

一品料理

《先付》

- きのこ焼浸し
- 銀杏豆腐
- 刀根柿の胡桃味噌和え
- 季節の前菜盛り合わせ

六〇〇円
七〇〇円
二〇〇円
〇〇〇円

《お椀》

- 鱧茶巾玉子
- 松茸沢煮椀
- 土瓶蒸し

一、五〇〇円
二、〇〇〇円
三、五〇〇円

《焼物》

- 銀だら西京焼
- かますいしる焼
- サーモン西京焼
- かさご塩焼

一、八〇〇円
一、八〇〇円
二、〇〇〇円
三、五〇〇円

《煮物》

- 季節の野菜炊合わせ
- 蕎麦まんじゅう
- 冬瓜スープ煮
- 和牛冷しゃぶ

一、五〇〇円
一、五〇〇円
一、七〇〇円
三、〇〇〇円

《揚物》

- 季節の野菜天婦羅
- 海老落葉揚げ

一、五〇〇円
一、七〇〇円

《酢の物》

- 渡り蟹酢
- 赤貝酢

一、七〇〇円
一、七〇〇円

《食事》

- 御飯セット（留椀、香の物）
- 蕎麦
- へしこ茶漬け
- 松茸御飯釜炊き（二人前）

一、〇〇〇円
一、五〇〇円
一、五〇〇円
三、五〇〇円

《甘味》

- 南瓜ようかん
- 蕎麦汁粉

七〇〇円
七〇〇円