

今昔物語膳

栗ご飯と鶏けんちん汁

二、三〇〇円

先付

きのこ焼浸し

舞茸、しめじ、榎木、小松菜

蓮茸、油揚げ、糸賀喜

旬菜

・銀杏豆腐

とんぶり、飛び子、叩きおくら

山葵、美味出汁

・平政南蛮漬け

椎茸、人参、木耳、浅葱

・生湯葉刺し

妻一式

・刀根柿の胡桃味噌和え

刀根柿、胡瓜、粟麩、隠元、くこの実

食事

栗ご飯

黒胡麻、三つ葉

汁

鶏けんちん汁

鶏肉、豆腐、牛蒡、人参

椎茸、大根、胡麻油、青梗菜

香の物

胡瓜、沢庵、昆布

水菓子

洋梨シャーベット

銀だら西京焼膳 秋刀魚塩焼膳

（お昼のおすすり膳）

二、八〇〇円

※九月一日（木）～十日（土）「銀だら西京焼き」

十二日（月）～十月一日（土）「秋刀魚塩焼き」

先付

きのこ焼浸し

舞茸、しめじ、榎木、小松菜

蓮茸、油揚げ、糸賀喜

造り

鮪、青利烏賊

妻一式

煮物

冬瓜スープ煮

長芋含め煮、粟麩、椎茸

隠元、振り柚子

主菜

※銀だら西京焼

玉子焼、サーモン芋寿し

酢取茗荷

※秋刀魚塩焼き

はじかみ、レモン

食事

佐渡のこしひかり

留椀

なめこ、若布、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、昆布

水菓子

洋梨シャーベット

秋茄子田舎煮、あご出汁の冷やし蕎麦御膳

二、八〇〇円

先付	きのこ焼浸し 舞茸、しめじ、榎木、小松菜 蓮草、油揚げ、糸賀喜
旬菜	平政南蛮漬け 椎茸、人参、木耳、浅葱
煮物	冬瓜スープ煮 長芋含め煮、粟麩、椎茸 隠元、振り柚子
天ぷら	野菜天ぷら 南瓜、えりんぎ茸 甘長唐辛子、レモン
蕎麦	秋茄子田舎煮、あご出汁の冷やし蕎麦 煎り胡麻 薬味（洗い葱、海苔、山葵）
食事	栗ご飯 黒胡麻、三つ葉 香の物
水菓子	洋梨シャーベット

長月弁当

三、五〇〇円

先付	銀杏豆腐 とんぶり、飛び子、叩きおくら 山葵、美味出汁
造り	鮪、青利烏賊 妻一式
焼物	かますいしる焼 玉子焼、きのこ浸し、あんず蜜煮 サーモン芋寿し、酢取茗荷
煮物	冬瓜スープ煮 長芋含め煮、粟麩、椎茸 隠元、振り柚子
揚げ物	海老落葉揚げ 南瓜、えりんぎ茸、みにもろこし 甘長唐辛子、藻塩、レモン
酢の物	渡り蟹酢 京禅麩、胡瓜、切干し大根酢漬け ミニトマト、若布、生姜、土佐酢
食事	栗ご飯 黒胡麻、三つ葉 お吸い物、香の物
水菓子	洋梨シャーベット

松茸と和牛のすき煮膳

〜お昼のご馳走ランチ

四、五〇〇円

付	刀根柿の胡桃味噌和え 刀根柿、胡瓜、粟麩 胡桃、隠元、くこの実
鉢	平政南蛮漬け 椎茸、人参、木耳、浅葱
鮮	鮪、青利烏賊 妻一式
主	松茸と和牛のすき煮 松茸、和牛、白菜、椎茸 長葱、水菜、白滝、焼豆腐
飯	佐渡のこしひかり
汁	なめこ、若布、浅葱、粉山椒
漬	胡瓜、沢庵、昆布
甘	赤肉メロン

粹

〜長月懐石

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
お椀	清汁仕立 鱧茶巾玉子 蒸し鮑、紅葉人参、蓮芋、木の芽
造り	鮪、鯛、青利烏賊 妻一式
焼物	サーモン西京焼 焼栗、あんず蜜煮 揚げ置鯛、酢取茗荷
煮物	冬瓜スープ煮 才巻海老、長芋、粟麩 椎茸、隠元、振り柚子
食事	へしこ茶漬け 色紙大葉、ぶぶあられ、海苔 煎り胡麻、刻み葱、山葵
甘味	蕎麦汁粉

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

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

造り

鮪、鯛
妻一式

【二の膳】

天婦羅

海老、白身魚
南瓜、えりんぎ草、甘長唐辛子
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

黒毛和牛サーロイン
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

September 2016 (from September 1 until October 1)
平成28年9月1日～平成28年10月1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、きのこ焼浸し
一、銀杏豆腐

お椀

清汁仕立
鱧茶巾玉子
紅葉人参、蓮芋、木の芽

造り

鮪、鯛、青利烏賊
妻一式

焼物

かますいしる焼
玉子焼、平政南蛮漬け、あんず蜜煮
サーモン芋寿し、酢取茗荷

煮物

冬瓜スープ煮
長芋含め煮、栗麩、椎茸
隠元、振り柚子

食事

栗御飯
黒胡麻、三つ葉
留椀、香の物

甘味三種

蕎麦汁粉
南瓜ようかん
洋梨シャーベット
コーヒー又は紅茶

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers	• Grilled Mushrooms with Soy <i>Dashi</i> Broth • Ginkgo Nuts <i>Tofu</i>
Clear Soup	Egg Custard with Pike Conger and Carrot
Fresh Sashimi	Tuna, Sea Bream and Squid
Grilled Dish	Barracuda with Fish Soy Sauce
Simmered Dish	Winter Melon, Yam, Wheat Gluten and <i>Shiitake</i> Mushroom
Rice	Cooked Rice with Chestnuts Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Sweet Red Bean Soup with Soba Buckwheat Dumpling Sweet Pumpkin 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.