

鉄火井 (とろろ添え)

二、三〇〇円

先付

もろへいやと馬鈴薯のお浸し

もろへいや、小松菜

馬鈴薯、糸賀喜

旬菜

玉蜀黍豆腐

才巻海老

山葵、美味出汁

井

鉄火井 (とろろ添え)

鮪、大和芋

もみ海苔、大葉、山葵

留椀

若布、なめこ、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、赤芝漬け

水菓子

メロンアイスクリーム

鶏天親子揚げ膳

くお昼のおすすめ膳

二、八〇〇円

先付

もろへいやと馬鈴薯のお浸し

もろへいや、小松菜

馬鈴薯、糸賀喜

旬菜

じゃこ高菜炒め

じゃこ、高菜、煎り胡麻

造り

お造り二種

妻一式

主菜

鶏天親子揚げ

鶏むね肉、半熟玉子

きやべつ、とまと

柚子胡椒、かぼす、ぼん酢

食事

佐渡のこしひかり

留椀

若布、なめこ、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、赤芝漬け

水菓子

メロンアイスクリーム

冷たい酢立蕎麦御膳

二、八〇〇円

- 先付 しろへいやと馬鈴薯のお浸し
しろへいや、小松菜
馬鈴薯、糸賀喜
- 旬菜 じゃこ高菜炒め
じゃこ、高菜、煎り胡麻
- 天ぷら 天ぷら盛合せ
海老、茄子、丸十、伏見唐辛子
塩、レモン
- 麺 冷たい酢立蕎麦
スライス酢立
洗い葱、海苔、山葵、煎り胡麻
- 一口飯 新生姜御飯おにぎり
- 香の物 胡瓜、沢庵、赤芝漬
- 水菓子 メロンアイスクリーム

文月弁当

三、五〇〇円

- 先付 玉蜀黍豆腐
才巻海老
山葵、美味出汁
- 造り お造り二種
妻一式
- 焼物 すぎき糀汰焼
玉子焼、じゃこ高菜炒め、蒟蒻田舎煮
笹巻麩、酢取茗荷
- 煮物 厚揚げ含め煮
小芋、京禅麩、赤南蛮、隠元
刻み葱、七味唐辛子
- 揚げ物 海老真丈
蓮根包み揚げ、エリンギ茸
伏見唐辛子、塩、レモン
- 酢の物 海素麵酢
白だつ、蛇腹胡瓜、大和芋
ミニトマト、生姜、土佐酢
- 食事 新生姜御飯
浅葱
お吸い物、香の物
- 水菓子 メロンアイスクリーム

鰻井

くお昼のご馳走ランチ
四、五〇〇円

付

無花果胡麻味噌掛け
無花果酒蒸し、金糸瓜、枝豆
くこの実、胡麻味噌

鉢

じゃこ高菜炒め
じゃこ、高菜、煎り胡麻

鮮

お造り二種
妻一式

飯

鰻井
鰻蒲焼、佐渡のこしひかり、粉山椒

汁

肝吸
鰻肝、刻み麩、三つ葉、柚子

漬

胡瓜、沢庵、赤芝漬け

甘

冷やし白玉汁粉

粹

く文月懐石

六、〇〇〇円

前菜

一、もろへいやと馬鈴薯のお浸し
一、玉蜀黍豆腐
一、無花果胡麻味噌掛け

お椀

清汁仕立
冬瓜
蒸し鮑、色紙葱、蓮芋
輪人參、木の芽

造り

鮪、福子、帆立貝
妻一式

焼物

わらさ照焼
すもも白和え、新生姜甘辛煮
酢取茗荷

煮物

焼茄子含め煮
小芋、京禅麩、赤南蛮、隠元
七味唐辛子

食事

牛時雨煮茶漬け
牛時雨煮、ぶぶあられ、
香の物
海苔、山葵、浅葱、煎り胡麻

甘味

葛もち
きな粉、黒蜜

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

前菜

もろへいやと馬鈴薯のお浸し

もろへいや、小松菜

馬鈴薯、糸賀喜

造り

お造り二種

妻一式

【二の膳】

天婦羅

海老、白身魚

茄子、丸十、伏見唐辛子

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

焼野菜添え

蓮根、椎茸、赤南蛮、隠元

山葵、ぼん酢卸し

食事

佐渡のこしひかり

留椀、香の物

Lunch Menu for July 2017 (from July 3 until July 31)

前菜	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 一、もろへいやと馬鈴薯のお浸し 一、玉蜀黍豆腐
お椀	清汁仕立 冬瓜 色紙葱、蓮芋、輪人参、木の芽
造り	お造り三種 妻一式
焼物	すずき糀汰焼 玉子焼、じゃこ高菜炒め、蒟蒻田舎煮 笹巻麩、酢取茗荷
煮物	厚揚げ含め煮 小芋、京禅麩、赤南蛮、隠元 刻み葱、七味唐辛子
食事	新生姜御飯 浅葱 留椀、香の物
甘味三種	冷やし白玉汁粉 葛もち メロンアイスクリーム 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 Mulukhiya and Potatoes with Soy <i>Dashi</i> Broth • Corn <i>Tofu</i>
Clear Soup	Winter Melon, Green Onion and Carrot
Fresh Sashimi	Three kind of Fish
Grilled Dish	Seabass with Green Soybean Paste
Simmered Dish	Deep-fried Tofu, Taro, Wheat Gluten, Red Bell Pepper and Snow Pea
Rice	Cooked Rice with Ginger Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Chilled Sweet Red Bean Soup with Rice Flour Dumpling <i>Kuzumochi</i> Melon 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.

夏の集い 昼

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

もろへいやと馬鈴薯のお浸し

もろへいや、小松菜

馬鈴薯、糸賀喜

海鮮サラダ旬の海鮮三種と彩り野菜

(鰹、福子、帆立貝など)

彩り野菜、ぼん酢ドレッシング

旬菜

玉蜀黍豆腐

才巻海老、ズッキーニ、山葵、美味出汁

食事

ミニ鰻井

鰻蒲焼、佐渡のこしひかり、粉山椒

吸物

清汁仕立

刻み麩、三つ葉、柚子

香の物

胡瓜、沢庵、赤芝漬

水物

冷やし白玉汁粉

Special Lunch Menu for Summer

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 Mulukhiya and Potatoes with Soy <i>Dasbi</i> Broth
Salad	Three kind of Fresh Fish with Vegetables
Seasonal Dish	Corn <i>Tofu</i>
Rice	A Bowl of Rice topped with Grilled Eel
	Clear Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Chilled Sweet Red Bean Soup with Rice Flour Dumpling

¥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