

そば懐石

六、〇〇〇円

前菜

一、白だつの胡麻浸し
一、ずんだ豆腐

一、才巻海老と夏野菜の琥珀ゼリー掛け

酒肴

谷中生姜
おくら

赤南蛮（諸味噌添え）

造り

間八、鯛、青利烏賊
妻一式

焼物

蕎麦のおやき
高菜、刻み葱、酢醤油

煮物

そば饅頭
生姜、浅葱、蕎麦の実あん掛け

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

藻塩ぷりん

黒毛和牛ステーキコース

八、〇〇〇円

前菜

白だつの胡麻浸し
白だつ、小松菜
蓮草、糸賀喜

造り

旬のお造りサラダ仕立
彩り野菜、ドレッシング

天婦羅

海老、白身魚
茗荷、南瓜、伏見唐辛子
富士卸し、レモン、塩、天出汁

ステーキ

黒毛和牛サーロイン
焼野菜添え
丸十、えりんぎ茸、青梗菜
山葵、ぼん酢卸し

食事

佐渡のこしひかり
留椀、香の物

松茸と秋の味覚先取り懐石 (巧)

一〇、〇〇〇円

八月の料理長お勧めのコースでございます。

前菜

松茸焼浸し

茄子肉味噌焼

炙り鮎うるか

ずんだ豆腐

マスカット白和え

かすてら玉子

笹小鯛芋寿し

お椀

松茸土瓶蒸し

松茸、鯛、鶏ささみ

銀杏、三つ葉、酢立

造り

鮪、鱸、白海松貝

妻一式

焼物

焼松茸と縞鱈塩焼

谷中生姜、かぼす、ぼん酢卸し

酢の物

太刀魚一塩蒸し

蛇腹胡瓜、若芽、切干大根

酢取茗荷、黄身酢

食事

松茸釜炊き御飯

薄揚げ、軸三つ葉

(十一、〇〇〇円で鰻井にご変更頂けます)

留椀、香の物

水物

梨、葡萄

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、鱈鱈煮凝り

玉蜀黍、赤南蛮、枝豆、針生姜

一、雲丹と生湯葉の冷し鼈甲あん掛け

雲丹、生湯葉、隠元、金糸瓜、山葵

一、珍珠盛り

合鴨コース煮、新銀杏唐揚げ、たたみ鯛

お椀

清汁仕立

焼メかます

蓮根豆腐、輪人参、短冊冬瓜、木の芽

造り

鮪、鱸、間八、白海松貝

妻一式

煮物

蒸し鮑と賀茂茄子の揚げ煮

蒸し鮑、南瓜、小芋

生姜、浅葱、旨出汁、削り節

預け鉢

目板鰈色々

お好みの調理法をお選びください

塩焼

煮付け

唐揚げ

食事

すっぽん雑炊

焼餅、溶き卵、浅葱、生姜

香の物

(十三、〇〇〇円で握り寿司五貫に変更頂けます)

水物

マスカット、梨、赤肉メロン

水物	食事	野菜	肉	煮物	造り	前菜	しゃぶしゃぶ懐石
メロン	稲庭うどん又は雑炊 香の物	季節の野菜	和牛 又は 特選和牛	穴子真丈 小芋、南瓜、焼目篠湯葉 隠元、生姜	お造り三種 妻一式	一、白だつの胡麻浸し 一、ずんだ豆腐 一、才巻海老と夏野菜の琥珀ゼリー掛け	和牛コース 八、五〇〇円 特選和牛コース 一二、五〇〇円 二種食べ比べコース 一〇、〇〇〇円

一品料理

《先付》

- 白だつの胡麻浸し
- ずんだ豆腐
- 才巻海老と夏野菜の琥珀ゼリー掛け
- 季節の前菜盛り合わせ

八〇〇円
一〇〇〇円
一、五〇〇円
二、〇〇〇円

《お椀》

- 飛龍頭椀
- 焼メカます椀
- 松茸土瓶蒸し

一、五〇〇円
一、八〇〇円
三、五〇〇円

《焼物》

- 蕎麦のおやき
- 伊佐木南部焼
- 目板鰯の塩焼き
- 和牛ステーキ (一〇〇g)

一、三〇〇円
二、三〇〇円
三、五〇〇円
六、〇〇〇円

《煮物》

- 季節の野菜炊合わせ
- 穴子真丈の煮物
- 鮑と賀茂茄子の揚げ煮
- 目板鰯の煮付け

一、五〇〇円
一、八〇〇円
三、〇〇〇円
三、五〇〇円

《揚物》

- 季節の野菜天婦羅
- 海老東寺揚げ

一、五〇〇円
一、七〇〇円

《酢の物》

- 千枚蛸酢
- 太刀魚一塩蒸し

一、八〇〇円
一、八〇〇円

《食事》

- 御飯セット (留椀、香の物)
- 蕎麦
- もずく茶漬け
- 松茸釜炊き御飯 (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》

- 葛ぼたん
- 藻塩ぷりん
- 蕎麦汁粉

七〇〇円
七〇〇円
七〇〇円

夏の集い 夜

七、八〇〇円

食前酒を一杯プレゼント。
四名以上でご利用の場合はお一人様分を無料に。

前菜

- 一、白だつの胡麻浸し
- 一、ずんだ豆腐
- 一、才巻海老と夏野菜の琥珀ゼリー掛け

造り

- 旬のお造りサラダ仕立
- 彩り野菜、梅ドレッシング

天ぷら

- 松茸と夏野菜天ぷら
- 松茸、茗荷、茄子
- 新生姜、南瓜、伏見唐辛子
- 塩、レモン、富士卸し、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

- 藻塩ぷりん

Special Dinner Menu for Summer

*Dinner with a complimentary aperitif and
for groups of four people or more, a dinner menu for one person will be free.

Appetizers	<ul style="list-style-type: none">• Boiled Taro Stalk with Soy <i>Dashi</i> Broth and Sesame• Green Soybean <i>Tofu</i>• Prawn and Vegetables with Jellied Soy <i>Dashi</i> Broth
Fresh Sashimi	Seasonal Fish Salad
Main Dish	Deep-fried Matsutake Mushroom and Vegetables
Noodles	Soba Buckwheat Noodles
Dessert	Custard Pudding with Seaweed Salt

¥7,800