

土曜日限定贅沢膳

四五〇〇円

先付 本日の小鉢二点

主菜 鰻蒲焼

又は

松茸と夏野菜天ぷら

又は

和牛ステーキ

食事

佐渡のこしひかり

(主菜を井にも出来ます)

留椀

もやし、若布、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、昆布、日の菜漬け

Saturday Special Lunch

Appetizers	Two kind of Today's Appetizers
Main Dish	Choice of : A) Grilled Eel B) Deep-fried Matsutake Mushroom and Vegetables C) Japanese Beef Steak
Rice	"Sado Koshihikari" Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables

¥4,500

海老と夏野菜の天井

二、三〇〇円

先付

白だつの胡麻浸し

白だつ、小松菜

蓮草、糸賀喜

旬菜

芽ひじき旨煮

芽ひじき、人参、椎茸

油揚げ、三つ葉

井

海老と夏野菜の天井

海老、万願寺唐辛子

茄子、アスパラ

茗荷、赤南蛮

留椀

もやし、若布、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、昆布、日の菜漬け

水菓子

レモンシャーベット

冷やしもち豚しゃぶと蒸し野菜膳

くお昼のおすすめ膳

二、八〇〇円

先付

白だつの胡麻浸し

白だつ、小松菜

蓮草、糸賀喜

旬菜

芽ひじき旨煮

芽ひじき、人参、椎茸

油揚げ、三つ葉

造り

サラダ仕立てのお刺身

梅ドレッシング

主菜

冷やしもち豚しゃぶと蒸し野菜

もち豚コース

万願寺唐辛子、茄子、玉葱、赤南蛮

卸し旨だれ、七味唐辛子

食事

佐渡のこしひかり

留椀

もやし、若布、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、昆布、日の菜漬け

水菓子

レモンシャーベット

梅干し出汁の冷やし蕎麦御膳

二、八〇〇円

先付

白だつの胡麻浸し

白だつ、小松菜

蓮草、糸賀喜

旬菜

・芽ひじき旨煮

芽ひじき、人参、椎茸

油揚げ、三つ葉

・ずんだ豆腐

飛子、ラディッシュ

山葵、美味出汁

麺

梅干し出汁の冷やし蕎麦

梅干し、茗荷、胡瓜、とまと

水菜、長葱、貝割菜

山葵、煎り胡麻、梅出汁

一口飯

玉蜀黍御飯のおにぎり

香の物

日の菜漬け

水菓子

レモンシャーベット

葉月弁当

三、五〇〇円

先付

ずんだ豆腐

飛子、ラディッシュ、山葵、美味出汁

造り

お造り二種

妻一式

焼物

伊佐木南部焼

玉子焼、芽ひじき旨煮

丸十蜜煮、フルーツトマト

煮物

穴子真丈

小芋、南瓜、隠元、生姜

揚物

海老東寺揚げ

蓮根、椎茸、伏見唐辛子

浅葱、紅卸し、煎り出汁

酢の物

千枚蛸酢

白瓜、切干大根、セロリ甘酢漬け

蓮芋、酢取茗荷、梅肉酢

食事

玉蜀黍御飯

ゆかり、三つ葉

お吸い物、香の物

水菓子

レモンシャーベット

付	才巻海老と夏野菜の琥珀ゼリー掛け 才巻海老、冬瓜、みに玉蜀黍 ズッキーニ、赤南蛮 生姜、琥珀ゼリー
鉢	芽ひじき旨煮 芽ひじき、人参、椎茸 油揚げ、三つ葉
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、昆布、日の菜漬け
甘	葛ぼたん

粹	葉月懐石 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
お椀	清汁仕立 飛龍頭 錦糸瓜、青梗菜 木の葉人参、木の芽
造り	間八、鯛、青利烏賊 妻一式
焼物	かます幽庵焼 マスカット白和え、フルーツトマト 酢取茗荷
煮物	穴子真丈 小芋、南瓜、焼目蓀湯葉 隠元、生姜
食事	もずく茶漬け いくら、大和芋、ぶぶあられ 香の物 海苔、山葵、色紙大葉、煎り胡麻
甘味	葛ぼたん

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

前菜

白だつの胡麻浸し

白だつ、小松菜

蓮草、糸賀喜

造り

お造り二種

妻一式

【二の膳】

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

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

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

Lunch Menu for August 2017 (from August 1 until August 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、白だつの胡麻浸し 一、ずんだ豆腐
お椀	清汁仕立 飛龍頭 木の葉人参、青梗菜、木の芽
造り	お造り三種 妻一式
焼物	伊佐木南部焼 玉子焼、芽ひじき旨煮 丸十蜜煮、酢取茗荷
煮物	穴子真丈 小芋、南瓜、隠元、生姜
食事	玉蜀黍御飯 ゆかり、三つ葉 留椀、香の物
甘味三種	葛ぼたん 藻塩プリン レモンシャーベット 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 Taro Stalk with Soy <i>Dasbi</i> Broth and Sesame • Green Soybean <i>Tofu</i>
Clear Soup	Deep-fried <i>Tofu</i> and Vegetables Dumpling
Fresh Sashimi	Three kind of Fish
Grilled Dish	Grunt with Sesame
Simmered Dish	Conger Eel Dumpling, Taro, Pumpkin and Snow Pea
Rice	Cooked Rice with Corn Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	<i>Kuzu-botan</i> Custard Pudding with Seaweed Salt Lemon 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.

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

白だつの胡麻浸し

白だつ、小松菜

蓮草、糸賀喜

海鮮サラダ旬の海鮮三種と彩り野菜

(間八、鯛、青利烏賊など)

彩り野菜、ぼん酢ドレッシング

旬菜

ずんだ豆腐

飛子、ラディッシュ

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

留椀

清汁仕立

刻み麩、三つ葉、柚子

香の物

胡瓜、昆布、日の菜漬け

水物

葛ぼたん

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 Taro Stalk with Soy <i>Dasbi</i> Broth and Sesame
Salad	Three kind of Fresh Fish with Vegetables
Seasonal Dish	Green Soybean <i>Tofu</i>
Rice	A Bowl of Rice topped with Grilled Eel
	Clear Soup and Pickled Vegetables
Dessert	<i>Kuzu-botan</i>

¥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