

そば懐石

六、〇〇〇円

前菜

- 一、榎木茸のお浸し
- 一、かぼちゃ豆腐
- 一、柿と海月の白酢和え

酒肴

- 炙り蕪
- せろり
- 諸胡瓜（梅鱈添え）

造り

- 間八、鯛、青利烏賊
- 妻一式

焼物

- 賀茂茄子の胡麻味噌田楽焼
- もろへいや、蕎麦の実、はじかみ

揚物

- 蕎麦ころっけ
- 青唐、そーす

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

- 豆腐チーズケーキ
- ブルーベリー、ミント

黒毛和牛ステーキコース

八、〇〇〇円

前菜

- 榎木茸のお浸し
- つる菜、小松菜
- 蓮草、糸賀喜

造り

- お造り二種
- 妻一式

天婦羅

- 海老、白身魚
- さつま芋、えりんぎ茸、隠元
- 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
- 椎茸、玉葱、おくら
- 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

鯛紅梅煮
菊花浸し
丸十レモン煮
蓮根明太子射込み
甘海老うるか和え
かぼちや豆腐
サーモン黄身寿し

お椀

松茸土瓶蒸し
松茸、才巻海老、鶏ささ身
銀杏、三つ葉、酢立

造り

間八、鯛、青利烏賊
妻一式

焼物

わらさ芝焼
(松茸、榎木茸、舞茸、人参、軸三つ葉)
かぼす、はじかみ

酢の物

落ち鮎と冬瓜の胡麻酢掛け
白だつ甘酢漬け
京禅麩、山葵、酢取茗荷

食事

秋刀魚釜炊き御飯
針生姜、浅葱
(十三、〇〇〇円で握り寿司五貫に変更頂けます)
留椀、香の物

水物

柿、巨峰

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、鮑甲州蒸し
冬瓜、小芋、みにおくら、木の芽
一、無花果胡麻ソース掛け
雲丹、キャビア、芽葱
一、珍味盛り
焼椎茸うるか和え、干し子紅葉揚げ
焼栗甘露煮

お椀

菊花仕立

甘鯛飯蒸し

白木耳、紅葉人参、蓮芋、柚子

造り

鮪、間八、鯛、青利烏賊
妻一式

煮物

えぼだいと賀茂茄子の松茸餡かけ
松茸、榎木茸、椎茸、しめじ、人参
青梗菜、白髪葱、生姜

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

煮付け

唐揚げ

食事

鱧玉メ井
笹搔牛蒡、溶き卵、もみ海苔、浅葱
留椀、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

赤肉メロン、刀根柿、梨

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

一二、五〇〇円

二種食べ比べコース

一〇、〇〇〇円

前菜

一、榎木茸のお浸し

一、かぼちや豆腐

一、柿と海月の白酢和え

造り

お造り三種

妻一式

煮物

落ち鮎甘露煮

冬瓜、しめじ、小芋、絹さや、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》

- 榎木茸のお浸し
- かぼちや豆腐
- 柿と海月の白酢和え
- 季節の前菜盛り合わせ

八〇〇円
一、〇〇〇円
一、三〇〇円
二、〇〇〇円

《お椀》

- 炙り鱧真丈椀
- 甘鯛飯蒸し椀
- 松茸土瓶蒸し

一、七〇〇円
二、〇〇〇円
三、五〇〇円

《焼物》

- 太刀魚馬鈴薯焼
- わらさ芝焼
- かきごの塩焼き
- 和牛ステーキ (一〇〇g)

一、七〇〇円
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
- 落ち鮎甘露煮
- えぼだいと賀茂茄子の松茸餡かけ
- かきごの煮付け

一、五〇〇円
一、八〇〇円
三、三〇〇円
三、五〇〇円

《揚物》

- 季節の野菜天婦羅
- 蓮根ころっけ

一、五〇〇円
一、五〇〇円

《酢の物》

- 蟹酢
- 冬瓜と落ち鮎の胡麻酢

一、七〇〇円
一、八〇〇円

《食事》

- 御飯セット (留椀、香の物)
- 蕎麦
- じゃこおむすび茶漬け
- 秋刀魚釜炊き御飯 (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》

- 豆腐チーズケーキ
- 抹茶アイスと白玉小豆
- 蕎麦汁粉

七〇〇円
七〇〇円
七〇〇円