

土曜日限定贅沢膳

四五〇〇円

先付	本日の小鉢二点
主菜	お造り盛り合わせ 又は 鰻蒲焼 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	なめこ、豆腐、浅葱、粉山椒
香の物	胡瓜、沢庵、昆布

Week-end Special Lunch

Appetizers	Two kind of Today's Appetizers
Main Dish	Choice of : A) Assorted Fresh Sashimi B) Grilled Eel C) Japanese Beef Steak
Rice	"Sado Koshihikari" Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables

¥4,500

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。
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。
All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.
Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

土曜日限定 和牛懐石

10,000円

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

主菜

- 黒毛和牛サーロインステーキ
焼野菜添え
椎茸、玉葱、おくら
山葵、ぼん酢卸し

食事

- 鱧玉メ井
笹搔牛蒡、溶き卵、もみ海苔、浅葱
留椀、香の物

水物

- 赤肉メロン、刀根柿、梨

Saturday Special Kaiseki Course

Appetizers	• Simmered Abalone • Fig with Sesame Sauce • Assorted Delicacies Grilled <i>Shiitake</i> Mushroom with <i>Uruga</i> , Deep-fried <i>Hoshiko</i> Sweetened Chestnuts
Soup	Edible Chrysanthemum and Tilefish
Fresh Sashimi	Tuna, Amber Jack, Sea Bream and Squid
Main Dish	Japanese Beef Steak and Vegetables
Rice	Steamed Rice topped with Pike Conger simmered in Egg-drop Sauce
	Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Melon, Persimmon and Pear

¥10,000

料金には消費税と10%のサービス料を加算させていただきます。
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。

All prices are subject to consumption tax and a 10% service charge.

Please note that menu items may be changed without any notice, due to the seasonal availability.

紅葉鯛漬け井

二、三〇〇円

先付

榎木茸のお浸し
つる菜、小松菜
蓮草、糸賀喜

旬菜

牛肉と白滝の金平
ぶぶあられ

井

紅葉鯛漬け井
いくら醤油漬け
大葉、もみ海苔
煎り胡麻、山葵

留椀

なめこ、豆腐
浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、昆布、沢庵

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（金）～九日（土）「銀だら西京焼き」
十一日（月）～三十日（土）「秋刀魚塩焼き」

先付

榎木茸のお浸し
つる菜、小松菜
蓮草、糸賀喜

旬菜

牛肉と白滝の金平
ぶぶあられ

造り

サラダ仕立てのお刺身

蒸し物

冷やし茶碗蒸し
海老、椎茸、銀杏、三つ葉、
冷し銀あんかけ、振り柚子

主菜

※銀だら西京焼
玉子焼、栗渋皮煮、はじかみ

※秋刀魚塩焼き

はじかみ、レモン、卸しぼん酢

食事

佐渡のこしひかり

留椀

具沢山味噌汁
（牛蒡、厚揚げ、大根、人参、白菜）
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

辛み大根と秋茄子田舎煮の

冷やし蕎麦御膳

二、八〇〇円

先付	榎木茸のお浸し つる菜、小松菜 蓮草、糸賀喜
旬菜	牛肉と白滝の金平 ぶぶあられ
煮物	野菜炊き合わせ 冬瓜、しめじ、小芋、絹さや、振り柚子
麺	冷やし蕎麦 辛み大根おろし 秋茄子田舎煮 煎り胡麻、薬味、洗い葱、海苔、山葵
一口飯	栗御飯の笹包み
香の物	胡瓜、沢庵、昆布
水菓子	洋梨シャーベット

長月弁当

三、五〇〇円

先付	かぼちや豆腐 才巻海老、隠元、山葵、美味出汁
造り	お造り二種 妻一式
焼物	太刀魚馬鈴薯焼 玉子焼、サーモン黄身寿し 舞茸旨煮、酢取茗荷
煮物	野菜炊き合わせ 冬瓜、しめじ、小芋、絹さや、振り柚子
揚物	蓮根ころっけ えりんぎ茸、青唐 レモン、胡椒塩
酢の物	蟹酢 京禅麩、若布、蓮芋 胡瓜、ミニトマト、生姜酢
食事	栗御飯 お吸い物、香の物
水菓子	洋梨シャーベット

ぜいたく天婦羅御膳

～お昼のご馳走ランチ

四、五〇〇円

付

柿と海月の白酢和え

柿、海月、ズッキーニ

焼椎茸、くこの実

鉢

かぼちゃ豆腐

才巻海老、隠元、山葵、美味出汁

鮮

鮪山掛け

妻一式

主

天婦羅盛合せ

松茸、鮑、才巻海老

めぐち、舞茸おくら

富士卸し、レモン、塩、天出汁

飯

佐渡のこしひかり

汁

なめこ、豆腐、浅葱、粉山椒

漬

胡瓜、昆布、沢庵

甘

抹茶アイス

白玉小豆添え

粹

～長月懐石

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

お椀

清汁仕立

炙り鱧真丈

新銀杏、紅葉人参

青梗菜、輪切り酢立

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

煮物

落ち鮎甘露煮

冬瓜、しめじ、小芋、絹さや、振り柚子

食事

じゃこおにぎり茶漬け

梅鱈、三つ葉、ぶぶあられ

海苔、煎り胡麻、山葵

甘味

香の物

豆腐チーズケーキ

ブルーベリー、ミント

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

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

【二の膳】

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

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
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

Lunch Menu for September 2017 (from September 1 until September 30)

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、榎木茸のお浸し 一、かぼちや豆腐
お椀	清汁仕立 炙り鱧真丈 紅葉人参、青梗菜、輪切り酢立
造り	お造り三種 妻一式
焼物	太刀魚馬鈴薯焼 玉子焼、サーモン黄身寿し 舞茸旨煮、酢取茗荷
煮物	野菜炊き合わせ 冬瓜、しめじ、小芋、絹さや、振り柚子
食事	栗御飯 留椀、香の物
甘味三種	冷やし白玉小豆 豆腐チーズケーキ 洋梨シャーベット 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 Green Vegetables and <i>Enoki</i> Mushrooms with Soy <i>Dashi</i> Broth • Pumpkin <i>Tofu</i>
Clear Soup	Seared Pike Conger Dumpling
Fresh Sashimi	Three kind of Fish
Grilled Dish	Cutlass Fish with Potato
Simmered Dish	Winter Melon, <i>Shimeji</i> Mushrooms, Taro and Snow Pea
Rice	Cooked Rice with Chestnuts Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Rice Flour Dumpling with Sweet Red Beans <i>Tofu</i> Cheese Cake 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.