

煮炙り合鴨ロース井

二、三〇〇円

先付

小松菜辛子浸し

小松菜、蓮草、焼椎茸、梅人参、糸賀喜

旬菜

蒟蒻とぜんまいの白和え

くこの実

井

煮炙り合鴨ロース井

焼葱、浅葱

半熟玉子、サニーレタス

留椀

しじみ汁

浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、赤芝漬け

水菓子

とちおとめアイスクリーム

白海老搔揚と冬野菜の天ぷら膳

（お昼のおすすり膳）

二、八〇〇円

先付

小松菜辛子浸し

小松菜、蓮草、焼椎茸、梅人参、糸賀喜

旬菜

蒟蒻とぜんまいの白和え

くこの実

造り

まぐろの山掛け

芽物色々

紅蓼、山葵

主菜

白海老搔揚と冬野菜天ぷら

（笹搔牛蒡、人参）

蓮根、榎茸、丸十、青唐

富士卸し、レモン、塩、天出汁

食事

佐渡のこしひかり

留椀

しじみ汁

浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、赤芝漬け

水菓子

とちおとめアイスクリーム

鶏けんちん蕎麦御膳

二、八〇〇円

先付

小松菜辛子浸し

小松菜、蓮草、焼椎茸、梅人参、糸賀喜

旬菜

・蒟蒻とぜんまいの白和え

くこの実

・紅白胡麻豆腐

いくら、たらの芽、山葵、美味出汁

・数の子土佐漬け

数の子、蕪、長芋、三つ葉

蕎麦

鶏けんちん蕎麦

鶏もも肉、牛蒡、人参、蓮根、大根

分葱、七味唐辛子

一口飯

高菜御飯のおにぎり

香の物

胡瓜、沢庵、赤芝漬け

水菓子

とちおとめアイスクリーム

睦月弁当

三、五〇〇円

先付

紅白胡麻豆腐

いくら、たらの芽、山葵、美味出汁

造り

お造り二種盛り

芽物色々

紅蓼、山葵

焼物

さわら翁焼

玉子焼、サーモン黄身寿し

蒟蒻とぜんまいの白和え、酢取茗荷

煮物

信田巻き

南瓜、ブロッコリー、木の芽

揚物

公魚唐揚げ

きす南部揚げ、蓮根、青唐

レモン、抹茶塩

酢の物

ずわい蟹生春巻き

ずわい蟹、胡瓜、長葱、人参、若布、長芋

土佐酢ゼリー掛け、生姜、くこの実

食事

高菜御飯

お吸い物、香の物

水菓子

とちおとめアイスクリーム

加賀能登海鮮鍋御膳

～お昼のご馳走ランチ

四、五〇〇円

付

数の子土佐漬け

数の子、蕪、長芋、三つ葉

鉢

小松菜辛子浸し

小松菜、蓮草、焼椎茸、梅人参、糸賀喜

鮮

鯛サラダ

刻み野菜

ドレッシング

主

鰯、ずわい蟹

甘海老、すだれ麩

焼豆腐、水菜、椎茸、長葱、柚子

飯

佐渡のこしひかり

漬

胡瓜、沢庵、赤芝漬け

甘

焼餅汁粉

粹

～睦月懐石

六、〇〇〇円

前菜

一、小松菜辛子浸し

一、紅白胡麻豆腐

一、数の子土佐漬け

お椀

清汁仕立

鯛真丈焼目

梅人参、椎茸、菜の花、柚子

造り

鮪、鯛、青利烏賊

芽物色々

焼物

鰯利久焼

黒豆蜜煮、市田柿鳴門巻

酢取茗荷

煮物

信田巻き

竹の子含め煮、えりんぎ茸、南瓜

ブロッコリー、木の芽

食事

釜揚げ氷見うどん

薬味(浅葱、生姜、胡麻、天かす)

温麺出汁

甘味

きんつば

Lunch Menu for January 2018 (from January 1 until January 31)

前菜	レディース懷石 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
お椀	一、小松菜辛子浸し 一、紅白胡麻豆腐 清汁仕立 鯛真丈焼目 梅人参、菜の花、柚子
造り	お造り三種盛り 芽物色々
焼物	さわら翁焼 玉子焼、サーモン黄身寿し 蒟蒻とぜんまいの白和え、酢取茗荷
煮物	信田巻き 南瓜、ブロッコリー、木の芽
食事	高菜御飯 留椀、香の物
甘味三種	焼餅汁粉 きんつば とちおとめアイスクリーム 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	• Marinated Japanese Spinach with Mustard and Broth • Sesame Tofu
Clear Soup	Sea Bream Dumpling
Fresh Sashimi	Three kind of Fish
Grilled Dish	Yellowtail with Miso Sauce
Simmered Dish	Chicken roll with Deep-fried Tofu
Rice	Steamed Rice with Pickled Takana Green Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Rice Cake in Sweet Red Bean Soup “Kintsuba”, Sweet Red Bean Cake Strawberry 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.

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

前菜

小松菜辛子浸し
小松菜、蓮草、焼椎茸
梅人参、糸賀喜

造り

お造り二種
芽物色々
紅蓼、山葵

【二の膳】

天婦羅

海老、白身魚
蓮根、しめじ、青唐
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
蒸し野菜添え
ふかし芋、人参、隠元
山葵、ぼん酢卸し

食事

佐渡のこしひかり
留椀、香の物

新春プラン ランチ

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。

【一の膳】

前菜

小松菜辛子浸し

小松菜、蓮草、焼椎茸

梅人參、糸賀喜

造り

鮪、青利烏賊

芽物色々

【二の膳】

焼物

さわら翁焼

玉子焼、サーモン黄身寿し

蒟蒻とぜんまいの白和え

酢取茗荷

煮物

信田巻き

南瓜、えりんぎ茸

ブロッコリー、木の芽

食事

高菜御飯

しじみ汁、香の物

【三の膳】

天婦羅

海老、蓮根、青唐

蕎麦

盛り蕎麦

薬味（洗い葱、海苔、山葵）

煎り胡麻、蕎麦出汁

デザート

とちおとめアイスクリーム

Special Lunch Menu for New Year Season

Lunch with a complimentary drink (soft drink) and
for groups of four people or more, a lunch menu for one person will be free

【First】

Appetizers

Fresh Sashimi

Komatsuna with Mustard and Broth

Tuna and Squid

【Second】

Grilled Dish

Simmered Dish

Spanish Mackerel

Chicken rolled with Deep-fried Tofu

Steamed Rice with Pickled Takana, Miso Soup and Pickled Vegetables

【Third】

Deep-fried Dish

Rice or Noodles

Dessert

Prawn and Vegetables

Soba Buckwheat Noodles

Strawberry Ice Cream

¥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.