

阿波尾鶏のソースかつ井

二、三〇〇円

先付

春きやべつの辛子浸し

春きやべつ、蓮草、若布、糸賀喜

旬菜

芋がらと蒟蒻の田舎煮

糸唐辛子

井

阿波尾鶏のソースかつ井

留椀

具沢山汁

浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、赤芝漬

水菓子

マンゴーシャーベット

桜鯛茶漬膳

（お昼のおすすめ膳）

二、八〇〇円

先付

春きやべつの辛子浸し

春きやべつ、蓮草、若布、糸賀喜

旬菜

芋がらと蒟蒻の田舎煮

糸唐辛子

・桜香豆腐

才巻海老、落、山葵、美味出汁

・白あすばら美味ゼリー掛け

いくら、焼茄子、こごみ、生姜

煮物

練旨煮

里芋含め煮、焼め笹湯葉、絹さや、木の芽

食事

桜鯛茶漬

三つ葉、煎り胡麻、海苔、ぶぶあられ

山葵、胡麻だれ

香の物

胡瓜、沢庵、赤芝漬

水菓子

マンゴーシャーベット

海老、穴子の天婦羅蕎麦御膳

二、八〇〇円

先付

春きやべつの辛子浸し
春きやべつ、蓮草、若布、糸賀喜

旬菜

芋がらと蒟蒻の田舎煮
糸唐辛子

天ぷら

海老、穴子
蓮根、あすばら、椎茸
富士卸し、レモン、塩、天出汁

蕎麦

盛り蕎麦
洗い葱、海苔、山葵、煎り胡麻、蕎麦出汁

一口飯

牛時雨煮御飯のおにぎり

香の物

胡瓜、沢庵、赤芝漬

水菓子

マンゴーシャーベット

卯月弁当

三、五〇〇円

先付

桜香豆腐
才巻海老、蹄、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

鯛うぐいす焼
玉子焼、春きやべつの浸し
笹巻麩、酢取茗荷

煮物

練旨煮
里芋含め煮、焼め篠湯葉、絹さや、木の芽
蟹真丈岩石揚げ

揚げ物

筍、天豆、クレソン、抹茶塩

酢の物

飯蛸辛子酢味噌掛け
飯蛸旨煮、蛇腹胡瓜、若布、根芋酢漬
防風、辛子酢味噌

食事

しらす御飯
お吸い物、香の物

水菓子

マンゴーシャーベット

金目鯛の煮付け膳

～お昼のご馳走ランチ

四、五〇〇円

付	白あすばら美味ゼリー掛け いくら、焼茄子、こごみ、生姜
鉢	芋がらと蒟蒻の田舎煮 糸唐辛子
鮮	お造り三種 芽物色々
主	金目鯛の煮付け 里芋、牛蒡、豆腐、隠元、針生姜、木の芽
飯	佐渡のこしひかり
汁	具沢山汁 浅葱、粉山椒
漬	胡瓜、沢庵、赤芝漬け
甘	葛桜

粹

～卯月懐石

六、〇〇〇円

前菜	一、春きゃべつの辛子浸し 一、桜香豆腐 一、白あすばら美味ゼリー掛け
お椀	清汁仕立 蛤真丈 うるい、桜花人参 色紙葱、木の芽
造り	鮪、鯛、青利烏賊 芽物色々
焼物	師木の芽焼 芋がらと蒟蒻の田舎煮、酢取茗荷
煮物	飯蛸旨煮 筍、南瓜、隠元、木の芽
食事	桜うどん 薬味一式 (洗い葱、生姜、海苔、胡麻)
甘味	薯蕷饅頭

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

先付

春きやべつの辛子浸し

春きやべつ、蓮草、若布、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

こごみ、蓮根、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

焼野菜添え

丸十、玉葱、スナップエンドウ

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 April 2018 (from April 2 until May 2)

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、春きやべつの辛子浸し 一、桜香豆腐 清汁仕立 蛤真丈 うるい、桜花人参。木の芽
造り	お造り三種盛り 芽物色々
焼物	鯿うぐいす焼 玉子焼、芋がらと蒟蒻の田舎煮 笹巻麩、酢取茗荷
煮物	鯨旨煮 里芋含め煮、焼め蓴湯葉、絹さや、木の芽
食事	しらす御飯 留椀、香の物
甘味三種	葛桜 薯蕷饅頭 マンゴーシャーベット 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 Cabbage with Mustard and Broth Sesame and Cherry Blossom <i>Tofu</i>
Clear Soup	Hard Clam Dumpling
Fresh Sashimi	Three kind of Fish
Grilled Dish	Barracuda with Green Peas Paste
Simmered Dish	Herring, Taro, <i>Yuba</i> and Snap Pea
Rice	Steamed Rice with Young Sardines Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Kudzu Jelly Cake wrapped with Cherry Leaf Yam Bun filled with Sweet Red Bean Paste Mango Sherbet Coffee or Tee

¥5,000

*Please note that reservation for Ladies Lunch is required at least three days in advance.

セクレタリーズランチ

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】

小鉢

春きやべつの辛子浸し

春きやべつ、蓮草、若布、糸賀喜

造り

鮪山掛け

芽物色々

【二の膳】

焼物

鯛うぐいす焼

玉子焼、芋がら田舎煮

笹巻麩、酢取茗荷

煮物

練旨煮

里芋含め煮、焼きめ篠湯葉

絹さや、木の芽

食事

しらす御飯

具沢山汁、香の物

甘味三種

葛桜

薯蕷饅頭

桜のアイスクリーム

Secretaries Week
Japanese Lunch Menu

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

Boiled Cabbage with Mustard and Broth

Tuna with Grated Yam

【Second】

Grilled Dish

Simmered Dish

Rice

Barracuda with Green Peas Paste

Herring, Taro, *Yuba* and Snap Pea

Steamed Rice with Young Sardines

Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

“Kuzu Sakura”

Yam Bun filled with Sweet Red Bean Paste

Cherry Blossom Ice Cream

¥3,300

上記金額には消費税と10%のサービス料が含まれております
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 a 10% service charge
Please note that menu items should be changed without any notice, due to the seasonal availability