

土曜日限定 和牛懐石

一〇、〇〇〇円

酒肴

一白だつ雲丹浸し

雲丹、白だつ、青菜、糸賀喜

一、帆立貝と新蓴菜酢

湯メ帆立貝、新蓴菜、鳴門若布

胡瓜、大和芋、くこの実、生姜、土佐酢

一、珍味盛り

鯛の子旨煮 螢烏賊酒盗玉掛け

唐墨大根

お椀

碓井豆摺り流し

白あすぱら寄せ

蕨、みにもろこし、短冊人参

吹き流し露、木の芽

造り

鮪、鯛、細魚、さぎえ

芽物色々

ステーキ

黒毛和牛サーロイン

焼野菜添え

蓮根、エリンギ茸、青梗菜

山葵、ぼん酢卸し

食事

白海老とふかひれの雑炊

溶き卵、もみ海苔、胡椒、浅葱

香の物

水物

メロン、桜坊、ゴールデンキウイ

Saturday Special Kaiseki Course

Appetizers

Boiled Taro Stalk and Sea Urchin with Soy *Dashi* Broth  
Scallop and Water Shield with Vinegar Sauce  
Three Kind of Delicacies  
• Simmered Sea Bream Roe  
• Firefly Squid with *Suto* Sauce  
• Dried Mullet Roe and *Daikon* Radish

Clear Soup

Green Peas Potage

Fresh Sashimi

Tuna, Sea Bream, Halfbeak and Turban Shell

Main Dish

Japanese Beef Steak and Vegetables

Rice

Risotto with Japanese Glass Shrimp and Shark's Fin

Dessert

Pickled Vegetables

Melon, Cherry and Kiwi

¥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.

土曜日限定しゃぶしゃぶ

食べ放題(夜)

10,000円

前菜

衣かつぎ  
合鴨ロース煮  
自家製豆腐  
浅利時雨煮  
新牛蒡梅肉掛け

肉

黒毛和牛サーロイン

野菜

白菜、打ち葱、椎茸、水菜、榎木茸  
黄蕪、輪人参、若布、豆腐、葛切り

食事

稲庭うどん  
又は  
雑炊

香の物

胡瓜、日の菜、青芝漬け、牛蒡たまり漬け

Saturday Special Dinner  
Japanese Beef "Shabu-shabu"  
eat as much as you like

Appetizers

Steamed Taro  
Boiled Royal Fern and Perilla dressed with Tofu  
Simmered Duck Breast, Home made Tofu  
Melon Cucumber marinated with Kelp  
Simmered Short-necked Clams, Burdock with Pickled Plum Sauce

Shabu-shabu

Japanese Beef  
Seasonal Vegetables and Mushrooms

Rice or Noodles

*Inanima* Udon-noodles or Risotto  
Pickled Vegetables

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.

初夏の味覚懐石 (巧)

一〇、〇〇〇円

五月の料理長お勧めのコースでございます

前菜

衣かつぎ  
合鴨ロース煮  
白瓜昆布×  
新牛蒡梅肉掛け  
ぜんまい荏胡麻白和え  
自家製豆腐  
浅利時雨煮

お椀

碓井豆摺り流し  
白あすばら寄せ  
蕨、みにもろこし、短冊人参  
吹き流し露、木の芽

造り

初鰹、鯛、青利烏賊  
芽物色々

焼物

太刀魚と加茂茄子の挟み焼  
エシャレット諸味噌添え  
スナッフエンドウ、はじめかみ

蒸物

床節と蒸し野菜  
床節、新きゃべつ、椎茸、長葱  
赤南蛮、青梗菜、ちり酢

食事

穴子飯釜炊き御飯  
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

西瓜、ゴールドデンキウイ

極

一三、〇〇〇円

(和牛、ふかひれ、雲丹など使った贅沢な懐石)

酒肴

一、白だつ雲丹浸し  
雲丹、白だつ、青菜、糸賀喜  
一、帆立貝と新蓴菜酢  
湯×帆立貝、新蓴菜、鳴門若布  
胡瓜、大和芋、くこの実、生姜、土佐酢  
一、珍味盛り

お椀

碓井豆摺り流し  
白あすばら寄せ  
蕨、みにもろこし、短冊人参  
吹き流し露、木の芽

造り

鮪、鯛、細魚、さぎぞ  
芽物色々

煮物

加茂茄子と和牛の煮卸し  
加茂茄子、和牛、赤南蛮、絹さや、浅葱、生姜

預け鉢

油目色々  
お好みの調理法をお選びください  
木の芽焼

食事

白海老とふかひれの雑炊  
溶き卵、もみ海苔、胡椒、浅葱  
香の物

水物

(十三、〇〇〇円で握り寿司五貫に変更頂けます)  
メロン、桜坊、ゴールドデンキウイ

そば懐石

六、〇〇〇円

酒肴

白だつのお浸し  
しらすの梅おろし  
衣かつぎ  
うるめ鯛  
エシヤレット諸味噌添え

造り

鮪、鯛、青利烏賊  
芽物色々

焼物

そばのおやき  
野沢菜、刻み葱、酢醤油

煮物

牛蒡さつま揚げ  
鯛の子、長芋含め煮  
南瓜、絹さや、木の芽

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

柏餅

黒毛和牛ステーキコース

八、〇〇〇円

先付

白だつのお浸し  
白だつ、小松菜、蓮草  
油揚げ、煎り胡麻

造り

お造り二種盛り  
芽物色々、紅蓼、山葵

天婦羅

海老、白身魚  
丸十、ヤングコーン、青唐  
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  
蓮根、エリンギ茸、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

水物	食事	野菜	肉	煮物	造り	前菜	しやぶしやぶ懐石
メロン	香の物 稲庭うどん 又は 雑炊	季節の野菜	和牛 又は 特選和牛	牛蒡さつま揚げ 鯛の子、長芋含め煮 南瓜、絹さや、木の芽	お造り三種 芽物色々	一、白だつのお浸し 一、自家製豆腐 一、荳胡麻白和え	和牛コース 特選和牛コース 二種食べ比べコース
							八、五〇〇円 一、二、五〇〇円 一〇、〇〇〇円

一品料理

《先付》	白だつのお浸し	八〇〇円
自家製豆腐	往胡麻白和え	八〇〇円
季節の前菜盛り合わせ		一、四〇〇円
		二、〇〇〇円
《お椀》	桜海老真丈	一、六〇〇円
碓井豆摺り流し		一、八〇〇円
《焼物》	太刀魚バター醤油焼	一、八〇〇円
さわら幽庵焼		二、〇〇〇円
油目木の芽焼		三、五〇〇円
和牛ステーキ(一〇〇g)		六、〇〇〇円
《煮物》	季節の野菜炊合わせ	一、五〇〇円
牛蒡さつま揚げ		一、八〇〇円
床節と蒸し野菜		二、〇〇〇円
油目煮付け		三、五〇〇円

《揚物》	季節の野菜天ぷら	一、五〇〇円
穴子紫蘇揚げ		一、七〇〇円
油目唐揚げ		三、五〇〇円
《酢の物》	螢鳥賊胡麻酢掛け	一、八〇〇円
帆立貝と新蓴菜酢		二、〇〇〇円
《食事》	御飯セット(留椀、香の物)	一、〇〇〇円
蕎麦		一、五〇〇円
白海老とふかひれの雑炊		二、〇〇〇円
穴子釜炊き御飯(二人前)		三、〇〇〇円
《甘味》	マンブームース	七〇〇円
柏餅		七〇〇円
蕎麦汁粉		七〇〇円