

豚角煮井

二、三〇〇円

先付

白だつのお浸し

白だつ、小松菜、蓮草  
油揚げ、煎り胡麻

旬菜

きんぴら牛蒡

牛蒡、人参、糸唐辛子

井

豚角煮井

温泉玉子  
サニーレタス  
浅葱、もみ海苔

留椀

赤出汁

若布、刻み麩  
浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、日の菜、青芝漬け

水菓子

芳醇バニラアイスクリーム

天ぷらとけんちん汁膳

くお昼のおすすめ膳

二、八〇〇円

先付

白だつのお浸し

白だつ、小松菜、蓮草  
油揚げ、煎り胡麻

旬菜

きんぴら牛蒡

牛蒡、人参、糸唐辛子

造り

鮪山掛け

紅蓼、山葵

天ぷら

天ぷら盛り合わせ

海老、太刀魚、めごち、空豆  
みにもろこし、グリーンアスパラ  
レモン、塩、富士卸し、天出汁

食事

佐渡のこしひかり

留椀

けんちん汁

蓮根、大根、人参  
蒟蒻、浅葱、七味唐辛子

香の物

胡瓜、日の菜、青芝漬け

水菓子

芳醇バニラアイスクリーム

鴨つけ汁蕎麦御膳

二、八〇〇円

先付

白だつのお浸し

白だつ、小松菜、蓮草

油揚げ、煎り胡麻

旬菜

・きんぴら牛蒡

牛蒡、人参、糸唐辛子

・鮪山掛け

芽物色々、紅蓼、山葵

・帆立貝みぞれ和え

湯×帆立、大根卸し、焼椎茸、浅葱

くこの実

蕎麦

盛り蕎麦

鴨つけ汁

分葱、煎り胡麻、七味唐辛子

一口飯

高菜御飯おにぎり

香の物

胡瓜、日の菜、青芝漬け

水菓子

芳醇バナラアイスクリーム

臯月弁当

三、五〇〇円

先付

自家製豆腐

路、いくら、生姜、割醤油

造り

お造り二種盛り

芽物色々

紅蓼、山葵

焼物

太刀魚バター醤油焼

玉子焼、白だつの浸し

枝豆塩茹で、酢取茗荷

煮物

牛蒡さつま揚げ

長芋含め煮、南瓜、絹さや、木の芽

揚物

穴子青紫蘇揚げ

椎茸、みにもろこし、スナッブエンドウ

レモン、藻塩

酢の物

螢烏賊胡麻酢掛け

蛇腹胡瓜、京禅麩、切干し大根

ミニトマト、胡麻酢

食事

高菜御飯

お吸い物、香の物

水菓子

芳醇バナラアイスクリーム

鮮魚五種のお造り膳

～お昼のご馳走ランチ

四、五〇〇円

付

荳胡麻白和え  
才巻海老、焼椎茸、京禅麩、蒟蒻  
ごごみ、くこの実

鉢

きんぴら牛蒡  
牛蒡、人参、糸唐辛子

主

お造り五種  
鮪、鯛、さより、さざえ、帆立貝など  
芽物色々

温

牛蒡さつま揚げ  
長芋含め煮、南瓜、絹さや、木の芽

飯

佐渡のこしひかり

汁

赤出汁  
若布、刻み麩、浅葱、粉山椒

漬

胡瓜、日の菜、青芝漬け

甘

マンゴームース  
レモンゼリー

粹

～臯月懐石

六、〇〇〇円

前菜

一、白だつのお浸し  
一、自家製豆腐  
一、荳胡麻白和え

お椀

清汁仕立  
桜海老真丈  
炙り唐墨、青梗菜  
色紙葱、木の芽

造り

鮪、鯛、青利烏賊  
芽物色々

焼物

さわら幽庵焼  
丸十蜜煮、白瓜昆布メ、酢取茗荷

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

深川茶漬け  
浅蛸時雨煮、刻み葱、浅葱  
ぶぶあられ、煎り胡麻、海苔、山葵

甘味

柏餅

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

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

芽物色々

紅蓼、山葵

【二の膳】

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

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

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

Lunch Menu for May 2018 (from May 7 until May 31)

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

前菜

- 一、白だつのお浸し  
一、自家製豆腐

お椀

- 清汁仕立  
桜海老真丈  
青梗菜  
色紙葱、木の芽

造り

- お造り三種盛り  
芽物色々

焼物

- 太刀魚バター醤油焼  
玉子焼、きんぴら牛蒡  
枝豆塩茹で、酢取茗荷

煮物

- 牛蒡さつま揚げ  
長芋含め煮  
南瓜、絹さや、木の芽

食事

- 高菜御飯  
留椀、香の物

甘味三種

- マンゴームース  
柏餅  
芳醇バニラアイスクリーム  
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	Boiled Taro Stalk with Soy <i>Dashi</i> Broth Home made Tofu
Clear Soup	Sakura Shrimp Dumpling
Fresh Sashimi	Three kind of Fish
Grilled Dish	Cutlass Fish with Butter and Soy Sauce
Simmered Dish	Fried Fish and Burdock Ball, Yam, Pumpkin and Snap Pea
Rice	Steamed Rice with Pickled Mustard Leaf Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Mango Moose Rice Cake wrapped in an Oak Leaf Vanilla Ice Cream Coffee or Tee

¥5,000

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