

海老と穴子の天井

二、三〇〇円

先付

もろへいやと焼椎茸の浸し

もろへいや、焼椎茸

青菜、油揚げ

糸賀喜

旬菜

蓮根の金平

蓮根、鶏肉、蒟蒻

糸唐辛子

井

海老と穴子の天井

白身魚、みにもろこし

赤南蛮、丸十

伏見唐辛子

佐渡のこしひかり

留椀

なめこ、豆腐

浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵

日の菜

水菓子

レモンシャーベット

和牛ハンバーグ

和風トマトソース煮込み

（お昼のおすすめ膳）

二、八〇〇円

先付

もろへいやと焼椎茸の浸し

もろへいや、焼椎茸

青菜、油揚げ

糸賀喜

旬菜

・蓮根の金平

蓮根、鶏肉、蒟蒻

糸唐辛子

・鯖山掛け

芽物色々

主菜

和牛ハンバーグ 和風トマトソース煮込み

じゃがいも、おくら、みにもろこし

食事

佐渡のこしひかり

留椀

なめこ、豆腐

浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵

日の菜

水菓子

レモンシャーベット

酢立そば御膳

二、八〇〇円

先付

もろへいやと焼椎茸の浸し

もろへいや、焼椎茸

青菜、油揚げ

糸賀喜

旬菜

・蓮根の金平

蓮根、鶏肉、蒟蒻

糸唐辛子

・枝豆葛練り

ラディッシュ

飛子、山葵、美味出汁

蕎麦

酢立蕎麦

スライス酢立

洗い葱、海苔

山葵

一口飯

じゃこ御飯のおにぎり

海苔

香の物

胡瓜、沢庵、日の菜

水菓子

レモンシャーベット

葉月弁当

三、五〇〇円

先付

枝豆葛練り

ラディッシュ

飛子、山葵、美味出汁

清汁仕立

湯葉寄せ

木の葉人参

隠元、柚子

造り

お造り二種盛り

芽物色々

紅蓼、山葵

太刀魚みりん干し

玉子焼、丸十蜜煮

焼茄子含め煮

蒟蒻田舎煮、酢取茗荷

里芋、南瓜、ズッキーニ

生姜

玉蜀黍真丈揚げ

しめじ、エシャレット、万願寺唐辛子

レモン、藻塩

鱧黒酢漬け

椎茸、榎木茸、人参

切干し大根、焼椎茸、浅葱

じゃこ御飯

煎り胡麻、三つ葉

胡瓜、沢庵、日の菜

水菓子

レモンシャーベット

鰻井膳

くお昼のご馳走ランチ

四、五〇〇円

付

才巻海老と白だつの白酢和え
才巻海老、白だつ
京禅麩、金苺菜、白酢

鉢

蓮根の金平
蓮根、鶏肉、蒟蒻
糸唐辛子

鮮

お造り二種
芽物色々、紅蓼、山葵

主

鰻井
鰻蒲焼
佐渡のこしひかり、粉山椒

汁

肝吸
鰻肝、刻み麩、三つ葉、柚子

漬

胡瓜、沢庵、日の菜

甘

紅塩ぶりん
ベリーソース

粹

く葉月懐石

六、〇〇〇円

前菜

・もろへいやと焼椎茸の浸し
もろへいや、焼椎茸
青菜、油揚げ、糸賀喜

・枝豆葛練り
ラディッシュ、飛子、山葵、美味出汁
・才巻海老と白だつの白酢和え

才巻海老、白だつ、京禅麩、金苺菜、白酢
清汁仕立

お椀

湯葉寄せ
蒸し鮑、木の葉人参、隠元、柚子

造り

鮪、鯛、帆立貝
芽物色々、花穂、紅蓼、山葵
わらさ漬け焼

焼物

無花果胡麻味噌掛け
フルーツトマト、酢取茗荷
焼茄子含め煮

煮物

里芋、南瓜、赤南蛮
ズッキーニ、生姜
もずく雑炊

食事

しらす、とろろ芋
もみ海苔、浅葱、生姜

香の物

胡瓜、沢庵、日の菜、茄子山葵漬け
白玉あんみつ

甘味

西瓜、白玉、小豆
赤えんどう豆、寒天、黒蜜

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

先付

もろへいやと焼椎茸の浸し
もろへいや、焼椎茸

青菜、油揚げ

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

伏見唐辛子、丸十

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

南瓜、椎茸

ズッキーニ

山葵、ぼん酢卸し

食事

佐渡のこしひかり

留椀

なめこ、豆腐

浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、赤芝漬、茄子山葵漬

Lunch Menu for August 2018(from August1 until September 1)

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

・もろへいやと焼椎茸の浸し

・もろへいや、焼椎茸

青菜、油揚げ

糸賀喜

・枝豆葛練り

ラディッシュ、飛子、山葵、美味出汁

お椀

清汁仕立

湯葉寄せ

木の葉人参、隠元、柚子

造り

お造り三種盛り

芽物色々

紅蓼、山葵

焼物

太刀魚みりん干し

玉子焼、丸十蜜煮

蒟蒻田舎煮、酢取茗荷

煮物

焼茄子含め煮

里芋、南瓜

ズッキーニ、生姜

食事

じゃこ御飯

煎り胡麻、三つ葉

留椀、香の物

甘味三種

紅塩ぷりん、

白玉あんみつ、レモンシャーベット

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

Appetizers

- ・ Boiled Jew's Mallow Grilled *Shiitake* Mushrooms with Soy Dashi Broth
- ・ Green Soybeans tofu

Clear Soup

Yuba tofu

Fresh Sashimi

Three kind of Fish

Grilled Dish

Sun-Dried *Mirin* Cutlass Fish

Simmered Dish

Eggplant, Taro, Pumpkin, Zucchini

Rice

Steamed Rice with Baby Sardines
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert

Salt Pudding
Shiratama Anmitsu (*Anmitsu* topped with rice-flour dumplings)
Lemon Sherbet
Coffee or Tee

¥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.

夏の集いランチ

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

もろへいやと焼椎茸の浸し
もろへいや、焼椎茸
青菜、油揚げ
糸賀喜

造り

鮪山掛け
芽物色々、山葵、造り醤油

【二の膳】

焼物

太刀魚みりん干し
玉子焼、丸十蜜煮
蒟蒻田舎煮、酢取茗荷

煮物

焼茄子含め煮
里芋、南瓜
ズッキーニ、生姜

食事

じゃこ御飯
煎り胡麻、三つ葉
留椀、香の物

甘味三種

紅塩ぷりん
白玉あんみつ
レモンシャーベット

Special Lunch Menu for Summer

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 Boiled Mulukhiyah and Grilled *Shiitake*
with Soy Dashi Broth

Fresh Sashimi Tuna Topped with Grated Yam

【Second】

Grilled Dish Dried Cutlass Fish
Simmered Dish Eggplant, Taro, Pumpkin and Zucchini
Rice Steamed Rice with Baby Sardines
Miso Soup and Pickled Vegetables

Dessert Salt Pudding
“Anmitsu” (Agar-jelly Cubes with Sweet Bean Paste in Syrup)
Lemon Sherbet

¥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.