

牛井

二、三〇〇円

先付

菊花浸し

黄菊、椎茸、榎木茸

菊菜、蓮草、小松菜

糸賀喜

旬菜

芋がらと油揚げの炒め物

糸唐辛子

井

牛井

玉葱、浅葱

紅生姜

留椀

しじみ汁

浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、牛蒡たまり漬け

水菓子

葡萄のシャーベット

銀だら西京焼膳 秋刀魚塩焼膳

（お昼のおすすりめ膳）

二、八〇〇円

※九月三日（月）～八日（土） 「銀だら西京焼き」

十日（月）～二十九日（土） 「秋刀魚塩焼き」

先付

菊花浸し

黄菊、椎茸、榎木茸

菊菜、蓮草、小松菜

糸賀喜

旬菜

芋がらと油揚げの炒め物

糸唐辛子

造り

鮪山掛け

芽物色々

主菜

※銀だら西京焼

玉子焼、舞茸旨煮、はじかみ

※秋刀魚塩焼き

はじかみ、レモン、卸しぼん酢

煮物

冬瓜スープ煮

里芋、焼目篠湯葉、絹さや、振り柚子

食事

佐渡のこしひかり

留椀

具沢山味噌汁

（牛蒡、蒟蒻、白菜、大根、人参）

浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、牛蒡たまり漬け

水菓子

葡萄のシャーベット

天ぷら冷やし蕎麦御膳

二、八〇〇円

先付

菊花浸し

黄菊、椎茸、榎木茸

菊菜、蓮草、小松菜

糸賀喜

旬菜

・芋がらと油揚げの炒め物

糸唐辛子

・銀杏豆腐

飛び子、なめこ、叩きおくら

山葵、美味出汁

天ぷら

海老、茄子

椎茸、青唐、レモン、塩

蕎麦

冷やし蕎麦

梅干し、茗荷、胡瓜、とまと、水菜

長葱、貝割菜、煎り胡麻

梅出汁、山葵

一口飯

しめじ御飯のおにぎり

海苔

香の物

胡瓜、沢庵、牛蒡たまり漬け

水物

葡萄のシャーベット

長月弁当

三、五〇〇円

先付

銀杏豆腐

飛び子、なめこ、叩きおくら

山葵、美味出汁

お椀

清汁仕立

鴨真丈

色紙葱

蓮芋、輪人参、生姜

造り

お造り二種盛り

芽物色々

紅蓼、山葵

焼物

かます山椒焼

玉子焼、菊花浸し

舞茸旨煮、酢取茗荷

煮物

冬瓜スープ煮

里芋、焼目篠湯葉、絹さや、振り柚子

揚物

蓮根ころっけ

茄子、赤南蛮、青唐

レモン、胡椒塩

酢の物

海月胡麻酢和え

海月酢、蛇腹胡瓜、京禅麩

若布、セロリ酢漬け、くこの実

食事

しめじ御飯

薄揚げ、三つ葉

香の物

胡瓜、沢庵、牛蒡たまり漬け

水菓子

葡萄のシャーベット

松茸と和牛のすき煮

～お昼のご馳走ランチ

四、五〇〇円

付

柿と帆立の雲和え

柿、湯×帆立

京禅麩、蒟蒻

三つ葉、くこの実、振り柚子

鉢

銀杏豆腐

飛子、なめこ、叩きおくら

山葵、美味出汁

鮮

お造り二種盛り

芽物色々、紅蓼、山葵

主

松茸と和牛のすき煮

松茸、和牛

白菜、椎茸、長葱、水菜

輪人參、白滝、焼豆腐

飯

佐渡のこしひかり

汁

しじみ汁

浅葱、粉山椒

漬

胡瓜、沢庵、牛蒡たまり漬け

甘

梨蜜煮 マンゴーソース掛け

料

～長月懐石

六、〇〇〇円

前菜

・菊花浸し

黄菊、椎茸、榎木茸

菊菜、蓮草、小松菜、糸賀喜

・銀杏豆腐

飛子、なめこ、叩きおくら

山葵、美味出汁

・柿と帆立の雲和え

柿、湯×帆立、京禅麩、蒟蒻

三つ葉、くこの実、振り柚子

清汁仕立

鴨真丈

色紙葱、蓮芋、輪人參、生姜

鮪、鯛、青利烏賊

芽物色々、花穂、紅蓼、山葵

かます胡麻幽庵焼

舞茸旨煮、焼栗蜜煮、酢取茗荷

冬瓜スープ煮

里芋、焼目籾湯葉、蒸し鮑

絹さや、振り柚子

食事

穴子茶漬け

刻み葱、海苔、ぶぶあられ

煎り胡麻、山葵

香の物

胡瓜、沢庵、昆布、牛蒡たまり漬け

甘味

湯葉プリン

黒蜜掛け、きな粉

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

先付 菊花浸し

黄菊、椎茸、榎木茸

菊菜、蓮草、小松菜、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

椎茸、茄子、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、エリンギ茸、青梗菜

山葵、ポン酢卸し

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、昆布

牛蒡たまり漬け

Lunch Menu for September 2018 (from September 3 until September 29)

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

・菊花浸し

黄菊、椎茸、榎木茸

菊菜、蓮草、小松菜、糸賀喜

・銀杏豆腐

飛子、なめこ、叩きおくら

山葵、美味出汁

お椀

清汁仕立

鴨真丈

色紙葱、蓮芋、輪人参、生姜

造り

お造り三種盛り

芽物色々

紅蓼、山葵

焼物

かます山椒焼

玉子焼、芋がらと油揚げの炒め物

舞茸旨煮、酢取茗荷

煮物

冬瓜スープ煮

里芋、焼目篠湯葉 絹さや、振り柚子

食事

しめじ御飯、薄揚げ、三つ葉

留椀

しじみ汁、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、牛蒡たまり漬

甘味三種

梨蜜煮、湯葉プリン、葡萄のシャーベット

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 Chrysanthemum with Stock ・ Ginkgo Nut Tofu
Clear Soup	Duck Dumpling
Fresh Sashimi	Three kind of Fish
Grilled Dish	Barracuda with Japanese Pepper
Simmered Dish	Winter Melon, Taro, Yuba and Snow Pea
Rice	Steamed Rice with <i>Shimeji</i> Mushroom Miso Soup and Pickled Vegetables
Dessert	Sweetened Pear with Syrup Soymilk Pudding Grape 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.