

秋の味覚懐石 (巧)

ずわい蟹、牛すき煮鍋等、季節の味覚

一〇、〇〇〇円

先付

・百合根豆乳寄せ

飛び子、ラディッシュ、ブロッコリー

山葵、割醤油

・子持昆布の浸し

子持昆布、水菜、白菜、蓮草、糸賀喜

造り

鮪、間八、青利烏賊

芽物色々、生海苔、紅蓼、山葵

焼物 八寸

さわら杉板焼

牛たん粕漬け ふかひれ煮凝り

サーモン羊寿し 帆立貝奉書巻 (黄身酢)

はじかみ

煮物

牛すき煮鍋

牛肉、仙台麩、長葱、榎木茸

結び白滝、紅葉人参、水菜、玉子

酢の物

太刀魚南蛮漬け

木耳、人参、榎木茸

蛇腹胡瓜、海月酢、くこの実、浅葱

みぞれ酢掛け

食事

ずわい蟹釜炊き御飯

針生姜、軸三つ葉

留椀

庄内麩、若布、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、日の菜、野沢菜、牛蒡たまり漬け

甘味

苺とラフランス

白玉の糍汰餡かけ、黒蜜

極

ふぐ、ふかひれ等を使った贅沢な懐石

一三、〇〇〇円

酒肴

一、雲子と京芋の美味ゼリー掛け

雲子酒塩、京芋含め煮

生姜、隠元、ういきょう芹

一、ずわい蟹黄身酢掛け

ずわい蟹、胡瓜、若布

短冊長芋、京禅麩、黄身酢、くこの実

一、珍味盛り

いくら醤油漬け (柚子卸し)

鯛梅煮、くわい煎餅

お椀

清汁仕立

かますと聖護院大根

紅葉人参、白木耳、青梗菜、柚子

造り

ふぐぶつ切り

彩り野菜、浅葱、ぼん酢

蒸し物

小甘鯛蒸し

小甘鯛、粟麩、しめじ、木耳

銀杏、ぶろっこりー、生姜、べっこうあん

揚物

ふぐ唐揚げ

葛素麺、青唐、酢立

食事

ふかひれ井

焼葱、もみ海苔、浅葱、山葵、湯葉餡かけ

留椀

庄内麩、若布、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、日の菜、野沢菜、牛蒡たまり漬け

(十三、〇〇〇円で握り寿司五貫に変更頂けます)

水物

苺、メロン、洋梨蜜煮

そば懐石

六、〇〇〇円

酒肴

- ・柿白酢和え
- ・白菜と水菜の浸し
- ・サーモン芋寿し
- ・子持昆布
- ・焼味噌

造り

- 鮪、間八、青利烏賊
- 芽物色々、花穂、紅蓼、山葵

焼物

- 蕎麦のおやき
- 野沢菜、刻み葱、酢醤油

煮物

- 京芋含め煮
- 粟麩オランダ煮、南瓜、赤南蛮
- 蕎麦の実あんかけ
- 絹さや、生姜

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

- 酒まんじゅう

黒毛和牛ステーキコース

八、〇〇〇円

先付

- 白菜と水菜の浸し
- 白菜、水菜
- 蓮草、糸賀喜

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
- 南瓜、えりんぎ茸、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

- 茄子、蓮根、隠元
- 山葵、ぼん酢卸し

食事

- 佐渡のこしひかり

留椀

- 庄内麩、若布、浅葱、粉山椒

香の物

- 胡瓜、日の菜、
- 野沢菜、牛蒡たまり漬け

しゃぶしゃぶ懐石

国産牛 八、五〇〇円
食べ比べ 一〇、〇〇〇円
特選 一二、五〇〇円

前菜

一、白菜と水菜の浸し
一、百合根豆乳寄せ
一、柿白酢和え

造り

お造り三種
芽物色々、紅蓼、山葵

煮物

京芋含め煮
栗麩オランダ煮
南瓜、赤南蛮
蕎麦の実あんかけ、絹さや、生姜

肉

国産牛
又は
特選黒毛和牛

野菜

白菜、打ち葱、椎茸、水菜、榎木茸
黄韭、紅葉人参、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、野沢菜、牛蒡たまり漬け

水物

メロン

一品料理

《先付》 白菜と水菜の浸し 百合根豆乳寄せ 柿白酢和え 季節の前菜盛り合わせ	八〇〇円 〇〇〇円 一、五〇〇円 二、〇〇〇円
《お椀》 蓮茶巾 かますと聖護院大根	一、七〇〇円 二、〇〇〇円
《焼物》 さわら利久焼 かます幽庵焼 和牛ステーキ（一〇〇g）	二、〇〇〇円 二、〇〇〇円 六、〇〇〇円
《煮物》 季節の野菜炊合わせ 京芋含め煮 牛すき煮鍋（小鍋）	一、五〇〇円 一、五〇〇円 三、三〇〇円

《揚物》 季節の野菜天ぷら 蟹東寺巻揚げ ふぐ唐揚げ	一、五〇〇円 一、七〇〇円 四、〇〇〇円
《酢の物》 北寄貝酢 ずわい蟹酢 太刀魚南蛮漬	一、五〇〇円 一、五〇〇円 一、七〇〇円
《食事》 御飯セツト（留椀、香の物） 蕎麦 明太子焼おにぎり茶漬 ずわい蟹釜炊き御飯	一、〇〇〇円 一、五〇〇円 一、五〇〇円 三、〇〇〇円
《甘味》 ほうじ茶わらび餅 酒まんじゅう 蕎麦汁粉	七〇〇円 七〇〇円 七〇〇円

ふぐ懐石

一八、〇〇〇円

前菜

牛たん粕漬け
サーモン芋寿し
帆立貝奉書巻(黄身酢)
子持昆布の浸し
ふかひれ煮凝り
百合根豆乳寄せ

造り

河豚刺身
皮、身皮、寸葱
紅卸し、ぼん酢、酢立

揚物

ふぐ唐揚げ
葛素麺、青唐、酢立

鍋

ふぐちり鍋
白菜、水菜、長葱
榎木茸、葛切り
椎茸、紅葉人参、豆腐、焼餅、薬味

食事

雑炊
玉子、浅葱、ぼん酢

香の物

胡瓜、日の菜、野沢菜
牛蒡たまり漬け

水物

メロン

“Fugu”(Blowfish) Kaiseki Course

Appetizers	Pickled Beef Tongue with Sake Lees Jellied Shark's Fin Taro <i>Sushi</i> with Salmon Soy milk Jelly with Lily Bulb Scallop rolled with Radish and Yolk Vinegar Sauce Herring Roe on Kelp
Fresh Sashimi	Delicately Sliced Blowfish with Condiments
Deep-fried Dish	Blowfish
Pot Dish	<i>Fugu-chiri Nabe</i> (Blowfish stew with fresh vegetables)
Rice	Rice Porridge in a delicious Fugu Soup
Dessert	Melon

¥18,000

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.