

鯛めしと煮麺

二、三〇〇円

先付

根三つ葉胡麻醤油掛け
焼椎茸、蓮草、小松菜
糸賀喜

旬菜

金平牛蒡
牛蒡、人参
煎り胡麻

麺

煮麺
とろろ芋、浅葱、七味唐辛子

丼

鯛めし
鯛、卵黄、鳴門若布、大葉
山葵、煎り胡麻

香の物

胡瓜、沢庵、らっきよ漬け

水菓子

ブラッドオレンジシャーベット

ずわい蟹天ぷら御膳

（お昼のおすすりめ膳）

二、八〇〇円

先付

根三つ葉胡麻醤油掛け
焼椎茸、蓮草、小松菜、糸賀喜

旬菜

金平牛蒡
牛蒡、人参
煎り胡麻

造り

鮪山掛け
芽物色々

煮物

鶏つくね
粟麩オランダ煮、南瓜旨煮
隠元、生姜

主菜

ずわい蟹天ぷら
しめじ、丸十、たらの芽
塩、レモン、富士卸し、天出汁

食事

佐渡のこしひかり

留椀

若布、なめこ
浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、らっきよ漬け

水菓子

ブラッドオレンジシャーベット

天ぷら釜揚げ讃岐うどん膳

二、八〇〇円

先付

根三つ葉胡麻醤油掛け
焼椎茸、蓮草、小松菜
糸賀喜

旬菜

金平牛蒡
牛蒡、人参
煎り胡麻

天ぷら

山菜と海老の天婦羅
落のとう、花山葵
たらの芽、海老
富士卸し、塩、レモン、天出汁

麺

釜揚げ讃岐うどん
薬味(刻み葱 生姜 煎り胡麻)
柚子、温麺出汁、七味唐辛子

食事

竹の子御飯
薄揚げ、木の芽

香の物

胡瓜、沢庵、らっきよ漬け

水菓子

ブラッドオレンジシャーベット

如月弁当

三、五〇〇円

先付

若草豆腐
いくら、菜の花、山葵、美味出汁

お椀

清汁仕立
海老団子
白木耳 青梗菜、柚子

造り

お造り二種盛り
芽物色々

焼物

鰯柚庵焼
玉子焼、空豆塩茹で、根三つ葉浸し
酢取茗荷

煮物

鶏つくね
粟麩オランダ煮、南瓜旨煮
隠元、生姜

揚物

帆立真丈包み揚げ
えりんぎ茸、丸十、青唐
浅葱、紅卸し、煎り出汁

酢の物

蛤霰和え
蛤酒塩炊き、蛇腹胡瓜、鳴門若布
長芋紅梅漬け、ミニトマト、うるい

食事

竹の子御飯
薄揚げ 木の芽

香の物

胡瓜、沢庵、らっきよ漬け

水菓子

ブラッドオレンジシャーベット

鰻まぶしご飯

～お昼のご馳走ランチ

四、五〇〇円

付

竹の子木の芽和え
竹の子、烏賊、粟麩 独活
木の芽味噌、玉あられ

鮮

鮪山掛け
芽物色々

主

鰻まぶしご飯
土瓶にて出汁添え
大葉 三つ葉、ぶぶあられ
海苔、山葵

漬

胡瓜、沢庵、らっきよ漬け

甘

かぼちゃムース
粒蕎麦、小豆

粹

六、〇〇〇円

前菜

・根三つ葉胡麻醤油掛け
焼椎茸、蓮草、小松菜、糸賀喜
・若草豆腐
いくら、菜の花、山葵、美味出汁
・竹の子木の芽和え
竹の子、烏賊、粟麩、独活
木の芽味噌、玉あられ

お椀

清汁仕立
海老団子、福良鮑
白木耳、青梗菜、柚子

造り

鮪、鯛、帆立貝
芽物色々、花穂、紅蓼、山葵
鰯西京焼
金平牛蒡 酢取茗荷

焼物

煮物

鶏つくね
粟麩オランダ煮、南瓜旨煮
隠元、生姜、蕎麦の実餡かけ

食事

白魚雑炊
刻み野菜、花山葵醤油漬け
溶き玉子

香の物

胡瓜、沢庵、昆布、らっきよ漬け
くず餅

甘味

黒蜜、和三盆

黒毛和牛ステーキ膳

八、〇〇〇円

【一の膳】

先付

根三つ葉胡麻醤油掛け

焼椎茸、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、蓮根、たらこの芽

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

蕪、丸十、菜の花

山葵、ぼん酢卸し

食事

佐渡のこしひかり

留椀

若布、なめこ、浅葱、粉山椒

香の物

胡瓜、沢庵、昆布、らっきよ漬

Lunch Menu for February 2019 (from February 1 until February 28)

| | |
|------|--|
| 前菜 | 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 ・根三つ葉胡麻醤油掛け 焼椎茸、蓮草、小松菜、糸賀喜 ・若草豆腐 いくら、菜の花、山葵、美味出汁 |
| お椀 | 清汁仕立 海老団子 白木耳、青梗菜、柚子 |
| 造り | お造り三種盛り 芽物色々 紅蓼、山葵 |
| 焼物 | 鰯庵焼 玉子焼、空豆塩茹で、金平牛蒡 酢取茗荷 |
| 煮物 | 鶏つくね 栗麩オランダ煮、南瓜旨煮、隠元、生姜 |
| 食事 | 竹の子御飯 薄揚げ、木の芽 |
| 留椀 | 若布、なめこ、浅葱、粉山椒 |
| 香の物 | 胡瓜、沢庵、らっきよ漬け |
| 甘味三種 | かぼちゃムース、くず餅 ブラッドオレンジシャーベット コーヒー又は紅茶 |

※前日までのご予約をお願い致します

Ladies Lunch

Aperitif or Soft Drink

| | |
|---------------|---|
| Appetizers | ・ <i>Mitsuba</i> with Sesame Sauce ・ Green Peas <i>Tofu</i> |
| Clear Soup | Prawn Dumpling |
| Fresh Sashimi | Three kinds of Fish |
| Grilled Dish | Yellowtail with <i>Yuzu</i> |
| Simmered Dish | Chicken Balls, Deep-Fried Wheat Gluten, Pumpkin and Snow Pea |
| Rice | Steamed Rice with Bamboo Shoots Miso Soup and Pickled Vegetables |
| Dessert | Pumpkin Mousse <i>Kudzu</i> Starch Cake Blood Orange Sherbet |

Coffee or Tee

¥5,000

*Please note that reservation is required by the day before.

新春プラン 昼

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】

前菜

根三つ葉胡麻醤油掛け
焼椎茸、蓮草、小松菜
糸賀喜

造り

お造り二種
芽物色々、山葵、造り醤油

【二の膳】

焼物

鰯柚庵焼
玉子焼、空豆塩茹で
金平牛蒡、酢取茗荷

煮物

鶏つくね
粟麩オランダ煮、南瓜旨煮
隠元、生姜

食事

竹の子御飯
木の芽
留椀、香の物

【三の膳】

天婦羅

海老、蓮根、青唐

蕎麦

盛り蕎麦
薬味（洗い葱、海苔、山葵）
煎り胡麻、蕎麦出汁

水菓子

ブラッドオレンジシャーベット

Special Lunch Menu for New Year Season

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 Mitsuba with Sesame Sauce
Fresh Sashimi Two kinds of Fish

【Second】

Grilled Dish Yellowtail with *Yuzu*
Simmered Dish Chicken Balls, Deep-Fried Wheat Gluten, Pumpkin
and Snow Pea
Steamed Rice with Bamboo Shoots
Miso Soup and Pickled Vegetables

【Third】

Deep-fried Dish Prawn, Lotus Root and Sweet Green Chili
Rice or Noodles Soba Buckwheat Noodles
Dessert Blood Orange Sherbet

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

| | | | | | | |
|---------|---------------------------------------|---------------------------------|------------|------------------|------------------|--|
| 水物 | 食事 | 揚物 | 煮物 | 焼物 | 先付 | 菜食 |
| 季節のフルーツ | 佐渡のこしひかり 留椀(若布、豆腐、浅葱) 香の物(刻み胡瓜) | 野菜天ぷら 季節野菜 富士卸し、塩、レモン、天出汁 | 蒸し野菜 青味 | 茄子田楽焼 青唐、はじかみ | 季節野菜の煮浸し 煎り胡麻 | (ヴィーガン)メニュー 昼 (オリーブオイル 酢立 塩 胡椒を添えて) 三、八〇〇円 |

Vegan Menu Lunch

| | |
|-----------------|---|
| Appetizers | Boiled Seasonal Vegetables |
| Grilled Dish | Grilled Eggplant <i>Dengaku</i> |
| Simmered Dish | Steamed Vegetables |
| Deep-fried Dish | Assorted Vegetables Tempura |
| Rice | “Sado Koshihikari” Steamed Rice Miso Soup and Pickled Vegetables |
| Dessert | Seasonal Fruit |

¥3,800

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.