

# 夜のお品書き Dinner

10月

## 会席料理

Dinner Course Menu

### 秋明菊 -Syumeigiku-

¥7,000 (¥8,470)

【先附】

- 一、里芋豆腐 割り醤油
- 一、貝柱黄身酢掛け いくら

【造里】

- 三種盛り
- あしらい一式

【蓋物】

- 蓮根饅頭
- 菊花餡かけ 煮穴子 あわび茸

【焼八寸】

- サーモン幽庵焼き はじかみ
- 秋刀魚小袖寿司 床節旨煮
- 寄せ栗金団 松葉銀杏

【合肴】

- 合鴨と松茸のすき焼き
- 笹垣牛蒡 糸蒟蒻 焼き豆腐 水菜 龍の玉子

【味噌汁】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【御飯】

- 京丹後こしひかり

【水物】

- 季節の水物

※選択 栗御飯  
(追加料理は別途1,210円頂戴致します。)

### 紅葉 -Momiji-

¥9,000 (¥10,890)

【先附】

- 一、茄子茶巾豆腐 割り醤油
- 一、合鴨低温コース

【吸物】

- 松茸土瓶蒸し
- 松茸 鱧 海老 銀杏 酢橘

【造里】

- 四種盛り
- あしらい一式

【蓋物】

- 菊見蕪菊花餡かけ
- 金目鯛 あわび茸 菊葉さらさ揚げ

【焼八寸】

- 銀鱈味噌漬け はじかみ
- 柿膾 胡麻クリーム 甘海老紅葉和え
- 秋刀魚小袖寿司
- 床節旨煮 寄せ栗金団

【揚物】

- 百合根搔揚 秋鮭アーモンド揚げ
- 扇茄子 レモン 紅葉塩

【合肴】

- 和牛と松茸の出汁しゃぶ
- 水菜 巻湯葉 豆腐 胡麻ポン酢

【味噌汁】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【御飯】

- 京丹後こしひかり

【水物】

- 季節の水物

※選択 栗御飯  
(追加料理は別途1,210円頂戴致します。)



※画像は季節会席「紅葉」です。

11月

会席料理

Dinner Course Menu

山茶花 -Sazanka-

¥7,000 (¥8,470)

【先附】

- 一、秋の白酢和え
- 一、胡桃豆腐
- 一、神戸牛しゃぶしゃぶ

【造里】

- 四種盛り(蟹しゃぶ 鯛 鱒 鮪)

【炊合せ】

- 京芋湯葉餡掛け 青味

【焼物】

- サーモン杉板焼き
- 粟麩田楽 焼栗密煮 蟹霰揚げ

【台物】

- 蟹柚子豆乳鍋

【留椀】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【御飯】

- 京丹後こしひかり

【水物】

- 季節の水物

※選択 鮭親子釜炊き御飯  
(追加料理は別途1,210円頂戴致します。)

秋桜 -Kosumosu-

¥9,000 (¥10,890)

【先附】

- 一、秋の白酢和え
- 一、胡桃豆腐
- 一、神戸牛しゃぶしゃぶ

【椀物】

- 清汁仕立て
- 甘鯛 聖護院蕪 大黒占地
- 柚子 青味

【造里】

- 四種盛り(蟹しゃぶ 鯛 鱒 鮪)

【炊合せ】

- 京芋湯葉餡掛け 青味

【焼物】

- 真名鰹杉板焼き 炙り鯛小袖寿司
- 粟麩田楽 蟹霰揚げ 翡翠銀杏

【台物】

- 神戸牛肩ロース朴葉焼き

【留椀】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【御飯】

- 京丹後こしひかり

【水物】

- 季節の水物

※選択 鮭親子釜炊き御飯  
(追加料理は別途1,210円頂戴致します。)



※画像は季節会席「秋桜」です。



12月

会席料理

Dinner Course Menu

福寿草 -Fukujuso-

¥7,000 (¥8,470)

【先附】

- 一、温胡麻豆腐 鱈甲餡掛け
- 一、鮫肝寄せ ポン酢

【造里】

- 四種盛り(蟹しゃぶ 鯛 鰯 鮪)

【蓋物】

- 蟹玉締め銀餡掛け

【焼八寸】

- 鰯九条焼き 小鯛小袖寿司 柿博多
- 一、ずわい蟹松葉揚げ
- 一、神戸牛ワイン煮

【小鍋】

- ずわい蟹袷紗味噌仕立て鍋

【留椀】

- 清汁仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【御飯】

- 京丹後こしひかり

【水物】

- 季節の水物

※選択 黒大根と帆立釜炊き飯  
(追加料理は別途1,210円頂戴致します。)

寒椿 -Kantsubaki-

¥9,000 (¥10,890)

【先附】

- 一、温胡麻豆腐 鱈甲餡掛け
- 一、鮫肝寄せ 繊維野菜 柑橘酢

【椀物】

- 雪中仕立て
- 蟹真丈 冬菇椎茸 柚子 青味

【造里】

- 四種盛り(蟹しゃぶ 鯛 鰯 鮪)

【蓋物】

- 真鱈白子玉締め若芽餡掛け

【焼八寸】

- 鰯九条焼き 小鯛小袖寿司 柿博多
- 蟹袷紗焼 金柑いくら 慈姑煎餅
- 一、神戸牛赤ワイン煮
- 一、赤海鼠柚香漬け
- 一、ずわい蟹松葉揚げ

【小鍋】

- 神戸牛袷紗味噌仕立て鍋

【留椀】

- 清汁仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【御飯】

- 京丹後こしひかり

【水物】

- 季節の水物

※選択 黒大根と帆立釜炊き御飯  
(追加料理は別途1,210円頂戴致します。)



※画像は季節会席「寒椿」です。

料理長特選会席 ※要予約 Chef's Premium Course(Reservation required)

¥12,000 (¥14,520)

先付・御椀・旬の御造り・合肴・炊合せ・焼物・強肴・留椀・香の物・御飯・水物

Appetizer, Soup-type Appetizer, Sashimi, Warm dish, Simmered dish, Grilled dish, Cooked dish, Miso Soup, Rice and Japanese pickles, Desserts

御膳料理

Dinner Set Menu

万葉御膳 ーすき焼き御膳ー Sukiyaki Set

¥3,800 (¥4,598)

小鉢・御造り・神戸牛すき焼き・味噌汁

香の物・御飯・水物



彩御膳

Irodori Set (Shabu-shabu, Tempura and Sushi set)

¥4,800 (¥5,808)

小鉢・神戸牛しゃぶしゃぶ・天麩羅

茶碗蒸し・鮭六貫・味噌汁・水物

鍋料理

Hot Pot Menu

和牛サーロインしゃぶしゃぶ Wagyu Sirloin Hot Pot“Shabu-shabu”

¥10,000 (¥12,100)

先付・御造り・和牛サーロイン・鍋野菜・うどん・水物

・メニューの表示金額はすべて別途税金とサービス料が加算されます。  
All prices are subject to applicable tax and service charge.

・入荷状況により原産地およびメニュー変更になる場合がございます。  
Menu items or products may change based on the availability of ingredients.