

夜のお品書き
Dinner

5月

会席料理

Dinner Course Menu

山藤 -Yamafuji-

¥11,000

【先附】

- 一、汲み上げ湯葉碓井豆餡掛け
一、グリーンアスパラ豆腐
一、白芋茎酒盗クリーム掛け

【椀物】

- 結び鱈と蓬豆腐の清汁仕立て

【造里】

- 旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

- 黒豚の角煮と根菜の温物

【焼八寸】

- 栄螺壺焼き和風グラタン 穴子八幡巻き
一寸豆おかき揚げ 厚焼き玉子 小鮎一夜干し唐揚げ
イエロースッキーニ プチトマト

【合肴】

- はたの大吟醸蒸籠蒸し 香味野菜添え

【留椀】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【食事】

- 釜炊き焼穴子新生姜御飯

【水物】

- 季節の水物

花菖蒲 -Hanashoubu-

¥16,000

【先附】

- 一、とり貝と糸瓜の土佐酢ジュレ掛け
一、グリーンアスパラ豆腐

【椀物】

- 結び鱈と蓬豆腐の清汁仕立て

【造里】

- 旬の御造里 五種盛り

【蓋物替り】

- あいなめ葛叩きと冬瓜の鱻鰯スープ仕立て

【焼八寸】

- 鮑の和風グラタン 小鮎一夜干し
こしあぶら天麩羅 一寸豆おかき

【強皿】

- 伊勢海老黄金焼き バターソース
神戸牛ロースの焼きしゃぶ 彩り野菜添え

【留椀】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【食事】

- 釜炊き焼穴子新生姜御飯
または 握り寿司五種盛り

【水物】

- 季節の水物

料理長特選会席

¥22,000

【先附】

- 一、とり貝と糸瓜の土佐酢ジュレ掛け
- 一、グリーンアスパラ豆腐

【椀物】

- さえずり根菜清汁仕立て

【造里】

- 旬の御造里 五種盛り

【焼八寸】

- 汲み上げ湯葉碓井豆餡掛け
- 白芋茎酒盗クリーム掛け
- 鮎塩焼き 鯛粽 唐墨大根 炙り干し子
- 厚焼き玉子 山桃密煮 鮎並唐揚げ 一寸豆

【合肴】

- はたの大吟醸蒸籠蒸し 香味野菜添え

【強皿】

- A5ランク富良野和牛サーロイン炭火焼きの
フォアグラ添え 温野菜添え

【留椀】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【食事】

- 釜炊き焼穴子新生姜御飯
または 握り寿司五種盛り

【水物】

- 季節の水物



※画像は季節会席「花菖蒲」のイメージです。

御膳料理

Dinner Set Menu

万葉御膳 —すき焼き御膳— Sukiyaki Set

¥4,800

小鉢・御造り・国産牛すき焼き・味噌汁
香の物・御飯・水物



彩御膳

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

¥5,800

小鉢・国産牛しゃぶしゃぶ・天麩羅
茶碗蒸し・鮭六貫・味噌汁・水物

※画像はイメージです。

※表記料金には税金およびサービス料が含まれております。

※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。

夜のお品書き
Dinner

6月

会席料理

Dinner Course Menu

桔梗 -Kikyou-

¥11,000

【先附】

蛸小倉と玉子豆腐の八方酢ジュレ掛け

【椀物】

あいなめ葛叩きと蓮餅の清汁仕立て

【造里】

旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

賀茂茄子肉味噌田楽 焼き目長芋

引き上げ湯葉 赤万願寺

【焼八寸】

栄螺豆乳壺焼き 青梅ワインジュレ 新丸十梅煮

透かし若草 穴子煮凝り 鰹梅肉揚げ 四角豆天麩羅

【強皿】

A5ランク富良野和牛サーロインサラダ仕立て
利久ソース掛け

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

釜炊き蛸御飯

【水物】

季節の水物

紫陽花 -Ajisai-

¥16,000

【先附】

蛸小倉と玉子豆腐の八方酢ジュレ掛け

【吸物】

あいなめ葛叩きと蓮餅の清汁仕立て

【造里】

旬の御造里 五種盛り

【炊合せ】

蒸し鮑と賀茂茄子肉味噌田楽

焼き目長芋 引き上げ湯葉 赤万願寺

【焼八寸】

栄螺豆乳壺焼き 青梅ワインジュレ 新丸十梅煮

透かし若草 穴子煮凝り 和牛サーロイン炙り焼き

鰹梅肉揚げ 四角豆天麩羅

【強皿】

伊勢海老サラダ仕立て 利久ソース掛け

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

握り寿司五種盛り

【水物】

季節の水物

料理長特選会席

¥22,000

【焼八寸】

米螺豆乳壺焼き 青梅ワインジュレ 新丸十梅煮
透かし若草 穴子煮凝り 合鴨ロース

【椀物】

フカヒレ姿と冬瓜の薄葛仕立て

【造里】

旬の御造里 五種盛り

【炊合せ】

蒸し鮑と加茂茄子肉味噌田楽
焼き目長芋 引き上げ湯葉 赤万願寺

【合肴】

伊勢海老サラダ仕立て 利久ソース掛け

【強皿】

A5ランク富良野和牛サーロイン低温石焼き
焼き野菜添え

【椀替り】

がごめとろろ蕎麦

【食事】

握り寿司五種盛り

【水物】

季節の水物



※画像は季節会席「紫陽花」のイメージです。

御膳料理

Dinner Set Menu

万葉御膳 —すき焼き御膳— Sukiyaki Set

¥4,800

小鉢・御造り・国産牛すき焼き・味噌汁
香の物・御飯・水物



彩御膳

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

¥5,800

小鉢・国産牛しゃぶしゃぶ・天麩羅
茶碗蒸し・鮭六貫・味噌汁・水物

※画像はイメージです。

※表記料金には税金およびサービス料が含まれております。

※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。