

夜のお品書き
Dinner

7月

会席料理

Dinner Course Menu

月見草 -Tukimisou-

¥11,000

【先附】

- 一、とうもろこし豆腐 美味出汁ジュレ
一、さらし敵 酢味噌掛け

【造里】

旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

冬瓜玉メ ふかひれ餡掛け

【焼八寸】

鱸の香り味噌焼き 無花果胡麻クリーム掛け
鰻ざく胡瓜
鯨赤身サラダ仕立て 穴子煮凝り山桃 枝豆

【強皿】

鯨三種盛り はりはり鍋(鹿の子 赤身 本皮)

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

釜炊きとうもろこし御飯

【水物】

季節の水物

朝顔 -Asagao-

¥16,000

【先附】

- 一、とうもろこし豆腐 美味出汁ジュレ
一、鰻炙り梅肉ソース掛け

【椀物】

鱧葛叩き清汁仕立て

【造里】

旬の御造里 五種盛り

【炊合せ】

蒸し鮑と冬瓜の玉メ ふかひれ餡掛け

【焼八寸】

伊勢海老香り味噌焼き 無花果胡麻クリーム掛け
鰻ざく胡瓜
神戸牛肩ロースサラダ仕立て 穴子煮凝り 山桃 枝豆

【強皿】

鯨四種盛り
はりはり鍋(さえずり 鹿の子 赤身 本皮)

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

釜炊きとうもろこし御飯
または 握り寿司四種盛り

【水物】

季節の水物

料理長特選会席

¥22,000

【前菜】

とうもろこし豆腐 美味出汁ジュレ
無花果胡麻クリーム掛け
鯨鹿の子 サラダ仕立て 銀鱈西京焼き
穴子煮凝り 山桃 枝豆

【椀物】

炙り鰯の摺り流し仕立て 干し子 アスパラ

【凌ぎ】

明石蛸とつぶ貝の石焼き

【造里】

旬の御造里 五種盛り

【炊合せ】

鹿児島県産鰻と冬瓜の鼈甲餡掛け

【強皿】

伊勢海老雲丹焼きマスタード餡掛け
味噌漬け和牛フィレ網焼き

【留椀】

涼風酢橘素麺

【香の物】

三種盛り

【食事】

釜炊き鮑御飯
または 握り寿司四種盛り

【水物】

季節の水物



※画像は季節会席「朝顔」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

8月

会席料理

Dinner Course Menu

向日葵 -Himawari-

¥11,000

【先附】

小倉養老豆腐

【椀物】

早松茸と鱧真丈の清汁仕立て

【造里】

旬の御造里 四種盛り

【炊合せ】

冬瓜八方煮 合鴨ロース 焼目新蓮根 ヤングコーン
赤万願寺 針茗荷 鱧の子ジュレ

【焼八寸】

鮎塩焼き 賀茂茄子二色田楽
川海老艶煮 厚焼き玉子 枝豆搔揚 鰻ざく胡瓜
鯨ベーコンサラダ仕立て プチトマトワイン煮

【合肴】

鯨利休陶板焼き

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

釜炊き鮎一夜干し御飯

【水物】

季節の水物

芙蓉 -Fuyou-

¥16,000

【先附】

一、蒸し鮑と小倉養老豆腐
一、毛蟹とモロヘイヤのお浸し

【椀物】

早松茸と鱧真丈清汁仕立て

【造里】

旬の御造里 五種盛り

【炊合せ】

瓜八方煮 鰻山椒煮 焼目新蓮根 ヤングコーン
赤万願寺 針茗荷

【焼八寸】

鮎塩焼き 賀茂茄子二色田楽
川海老艶煮 厚焼き玉子 枝豆搔揚
冷やし雲丹茶碗蒸し
鯨ベーコンサラダ仕立て プチトマトワイン煮

【陶板】

和牛サーロイン陶板焼き

【留椀】

赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

釜炊き鮎一夜干し御飯
または 握り寿司四種盛り

【水物】

季節の水物

料理長特選会席

¥22,000

【前菜】

毛蟹小倉養老豆腐 冷やし雲丹茶碗蒸し
鮎塩焼き 賀茂茄子二色田楽
川海老艶煮 厚焼き玉子 枝豆搔揚

【椀物】

早松茸と鱧真丈清汁仕立て

【凌ぎ】

岩蠣とつぶ貝の石焼き

【造里】

旬の御造里 五種盛り

【炊合せ】

冬瓜八方煮 鮑旨煮
焼目新蓮根 ヤングコーン 赤万願寺 針茗荷

【強皿】

伊勢海老雲丹焼きマスタード餡掛け
味噌漬け和牛フィレ網焼き

【留椀】

冷やし胡麻とろろ素麺

【香の物】

三種盛り

【食事】

釜炊き鰻御飯 割り出汁
または 握り寿司四種盛り

【水物】

季節の水物



※画像は季節会席「芙蓉」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。