

夜のお品書き Dinner

6月

会席料理

Dinner Course Menu

和風フレンチ会席

¥11,000

【先 附】

鳥貝と縮蛸の和風マリネ バルサミコ風味

【前 菜】

中トロ焼霜サラダ仕立て、穴子煮凝り黄身酢ワイン、
湯葉酒盗クリーム、仔牛肉のテリーヌ、
蛤フロマーージュブランのクロケッタ

【スープ】

鱻鰯姿ロワイヤルスープ仕立て

【魚料理】

木の芽香る鱸のムニエルと夏野菜のソテー

【肉料理】

牛フィレ肉の炙り焼き 和風オニオンソース
添え野菜のグリル

【食 事】

彩り握り寿司 五種
カリフォルニアロール 海鮮裏巻寿司

【水 物】

季節の水物



※画像は「和風フレンチ会席」のイメージです。

桔梗 -Kikyou-

¥13,000

【先 附】

蛸小倉と玉子豆腐の八方酢ジュレ掛け

【椀 物】

アブラメ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】

蒸し鮑、加茂茄子肉味噌田楽、焼き目長芋、
引き上げ湯葉、赤万願寺

【焼八寸】

米螺豆乳壺焼き、青梅ワインジュレ、新丸十柀煮、
透かし若草、穴子煮凝り、鱧梅肉揚げ、四角豆天麩羅

【強 皿】

和牛サーロイン炙り焼き 和風オニオンソース
添え野菜のグリル

【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-

¥18,000

【先 附】

蛸小倉と玉子豆腐の八方酢ジュレ掛け

【椀 物】

アブラメ葛叩きと蓮餅の清汁仕立て

【造 里】

旬の御造里 五種盛り

【蓋物替り】

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

【焼八寸】

甘鯛松笠焼き、青梅ワインジュレ、新丸十柀煮、
透かし若草、穴子煮凝り、鱧梅肉揚げ、四角豆天麩羅

【強 皿肉料理】

和牛サーロイン炙り焼き 和風オニオンソース
伊勢海老の利久ソース掛け 添え野菜のグリル

【留 椀】

頭赤味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食 事】

釜炊き蛸御飯 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

美しい四季折々の移ろいとともに
旬を味わう四季の味覚

旬の素材を豊富に取り入れたグレードアップコースの和食会席
料理長が腕によりをかけた料理の数々、旬の味覚たっぷりでおもてなしいたします。

お品書きはお電話にてご確認ください。

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

7月

会席料理

Dinner Course Menu

和風フレンチ会席

¥11,000

【先 附】

貝柱と焼茄子の美味出汁ジュレ

【前 菜】

鱧炙り梅肉ソース、無花果胡麻クリーム、
海老絹揚げチリソース、合鴨オレンジパテ、
アスパラ豆腐 トマトドレッシング

【スープ】

冷製鰻ロワイヤルコンソメスープ

【魚料理】

鮑と鯛のナッツ炒め オイスターソース

【肉料理】

国産牛フィレ肉の炙り焼き 和風トリュフソース
添え野菜のグリル

【食 事】

彩り握り寿司 五種
カリフォルニアロール 海鮮裏巻寿司

【水 物】

季節の水物



※画像は「和風フレンチ会席」のイメージです。

月見草 -Tsukimisou-

¥13,000

【先 附】

- 一、玉蜀黍豆腐美味出汁ジュレ
- 一、さらしうね酢味噌掛け
- 一、無花果胡麻クリーム掛け

【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】

- 冬瓜玉×鱧鱈餡掛け

【焼八寸】

- 甘鯛香り味噌焼き、鮎一夜干し唐揚げ、うざく胡瓜、穴子煮凝り、山桃、枝豆

【強 皿】

- 鯨三種（鹿の子・赤身・本皮）はりはり鍋

【留 椀】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【食 事】

- 釜炊き玉蜀黍御飯

【水 物】

- 季節の水物

朝 顔 - Asagao -

¥18,000

【先 附】

- 一、玉蜀黍美味出汁ジュレ
- 一、鱧炙り梅肉ソース掛け
- 一、無花果胡麻クリーム掛け

【椀 物】

- 鱧葛叩き清汁仕立て

【凌 ぎ】

- 小貝酒盗石焼き

【造 里】

- 旬の御造里 五種盛り

【炊合せ】

- 蒸し鮑と冬瓜玉×鱧鱈餡掛け

【焼八寸】

- 伊勢海老の雲丹香り味噌焼き、うざく胡瓜、鯨赤身サラダ仕立て、穴子煮凝り、山桃、枝豆

【強 皿】

- 和牛サーロインの炙り焼き 和風トリュフソース
フォアグラ西京焼き 添え野菜のグリル

【留 椀】

- 赤味噌仕立て

【香の物】

- 三種盛り

【食 事】

- 釜炊き玉蜀黍御飯 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

美しい四季折々の移ろいとともに
旬を味わう四季の味覚

旬の素材を豊富に取り入れたグレードアップコースの和食会席
料理長が腕によりをかけた料理の数々、旬の味覚たっぷりでおもてなしいたします。

お品書きはお電話にてご確認ください。

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。