

夜のお品書き
Dinner

1月

会席料理

Dinner Course Menu

◆WEB予約限定メニュー◆

《2名様より承ります》

月華 -Gekka-

¥6,800

【先附】

一、柚子豆腐 くこの実
一、紅白膾 小鯛笹漬け

【造里】

本日の御造里三種盛り

【炊合せ】

蕪含め煮 海老芋 床節旨煮 引き上げ湯葉

【焼八寸】

鰯九条焼き
一、竹筒茶碗蒸し 銀杏
蟹小袖寿司 金柑蜜煮 高苜蓿 黒豆松葉

【小鍋】

蟹しゃぶしゃぶ鍋
豆苗 笹打ち葱 巻湯葉

【留椀】

白味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

釜炊き京丹後こしひかり

【水物】

季節の水物

※選択 蟹御飯

(追加料理は別途1,200円頂戴致します。)



※画像はイメージです。

寒紅梅 -Kankoubai-

¥8,500

【先附】

- 一、柚子豆腐 くこの実
- 一、紅白膾 蟹

【造里】

本日の御造里 三種盛り

【焼八寸】

- 鰯九条焼き 蟹小袖寿司 炙り唐墨
- 一、海老芋玄米揚げ 湯葉モッツアレラ

【小鍋】

- 蟹のしゃぶしゃぶ
- 豆苗 巻湯葉 柚子卸し

【蓋物】

パイ包み茶碗蒸し

【留椀】

白味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

釜炊き京丹後こしひかり

【水物】

季節の水物

※選択 蟹御飯

(追加料理は別途1,200円頂戴致します。)

万両 -Manryou-

¥11,000

【先附】

- 一、柚子豆腐 くこの実
- 一、柔らかなまこ とろろ芋

【椀物】

清汁仕立て 海老真丈 熨斗餅

【造里】

本日の御造里 四種盛り

【焼八寸】

- 一、国産牛サーロイン味噌漬
- 一、焼き蟹 蟹小袖寿司 炙り唐墨

【小鍋】

- 天然鰯のしゃぶしゃぶ
- 豆苗 巻湯葉 柚子卸し

【蓋物】

パイ包み茶碗蒸し

【留椀】

白味噌仕立て

【香の物】

三種盛り

【食事】

釜炊き京丹後こしひかり

【水物】

季節の水物

※選択 蟹御飯

(追加料理は別途1,200円頂戴致します。)

2月

会席料理

Dinner Course Menu

◆WEB予約限定メニュー◆

《2名様より承ります》

月華 -Gekka-

¥6,800

【先附】

一、蟹お浸し 菠薐草 榎 黄韭
一、五福豆 鬼面人参

【造里】

本日の御造里三種盛り

【煮物】

鰯大根 白髪葱 菜種

【焼物】

鮫鱈黒七味焼き
擬製豆腐 蟹砧巻き 白魚花衣揚げ

【小鍋】

神戸ポーク羹鍋
白菜 水菜 山伏茸 白葱 豆腐

【留椀】

酒粕汁仕立て
天然鰯 大根 人参

【香の物】

三種盛り

【食事】

釜炊き京丹後こしひかり

【水物】

季節の水物

※選択 蟹御飯

(追加料理は別途1,200円頂戴致します。)



※画像はイメージです。

水仙 -Suisen-

¥8,500

【先附】

一、五福豆 鬼面人参
一、蟹お浸し 蒟蒻草 榎 黄蕒

【留椀】

酒粕汁仕立て
天然鰯 大根 人参

【造里】

本日の御造里 三種盛り

【香の物】

三種盛り

【煮物】

鰯大根 白髪葱 菜種

【食事】

釜炊き京丹後こしひかり

【焼物】

鮫鱈黒七味焼き
蟹砧巻き 白魚花衣揚げ
貝柱バター焼きサラダ仕立て

【水物】

季節の水物

【小鍋】

蟹羹鍋

※選択 蟹御飯

(追加料理は別途1,200円頂戴致します。)

菜の花 -Nanohana-

¥11,000

【先附】

一、五福豆
一、蟹お浸し 蒟蒻草 榎 黄蕒
一、豆乳豆腐

【小鍋】

蟹羹鍋

【造里】

本日の御造里 四種盛り

【留椀】

酒粕汁仕立て
天然鰯 大根 人参

【焼物】

河豚黒七味焼き
蟹砧巻き 白魚花衣揚げ

【香の物】

三種盛り

【蓋物】

甘鯛蕪蒸し

【食事】

釜炊き京丹後こしひかり

【強皿】

和風ローストビーフ サラダ仕立て

【水物】

季節の水物

※選択 蟹御飯

(追加料理は別途1,200円頂戴致します。)

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。