

初夏を感じる  
季節会席

---

2026.5.11～6.30



予約制

ランチ会席 月 華 Gekka 8,500円

【先 付】アスパラ豆腐 源平吹き流し 順才、  
金時草 さらし鯨 生姜酢味噌

【造 里】旬の鮮魚三種盛り あしらい一式

【焚合せ】蛸柔らか煮 木ノ葉南瓜 小芋 冬瓜 蛇の目 絹さや 振り柚子

【焼八寸】鱸のポテト焼き 蓼酢餡、茄子田楽、瓢亭玉子、新丸十蜜煮、花茗荷

【台の物】国産牛リブローズすき煮小鍋

【食 事】釜炊き御飯 赤出汁 香の物

【水菓子】パティシエ特製デザート

【オプションメニュー】 ※追加料金で下記メニューに変更・追加承ります。

食事：釜炊き御飯を新生姜釜炊き御飯と浅利しぐれ煮に変更 (+1,000円)

釜炊き御飯を寿司四種盛りに変更(+1,200円)



予約制

季節会席 紫陽花 Ajisai 18,000円

【先 付】アワビの水貝

【椀 物】瓢冬瓜 イセエビ叩き取り 清汁仕立て

【造 里】旬の鮮魚五種盛り あしらい一式

【蒸し物】一色産 鰻の信州養老蒸し

【焼八寸】国産牛フィレ炭火焼 和風ソース、

若鮎化粧焼き、無花果田楽、新丸十蜜煮、蛇籠蓮根、杭茗荷、べっ甲生姜白和え

【台の物】鱧しゃぶ小鍋 鱧の骨と白だしで仕上げたみなと特製出汁。

【食 事】新生姜釜炊き御飯と蛤しぐれ煮、イセエビ赤出汁、香の物

【水菓子】パティシエ特製デザート

【オプションメニュー】 ※追加料金で下記メニューに変更・追加承ります。

食事：新生姜釜炊き御飯と蛤しぐれ煮を寿司四種盛りに変更(+900円)