

## 前菜

前菜九品盛り ¥3,080

鰯酢締め 壬生菜 松茸 トマト ¥3,190

毛蟹 蟹味噌和へ 焼茄子 生姜酢ゼリー ¥3,630

無花果胡麻浸し 合鴨ロース塩蒸し 揚げ銀杏 焼茄子 冬菇椎茸 ¥2,640

菊花浸し かます湯霜 ¥2,530

自家製唐墨 ¥3,190

子持ち昆布 花鰹 ¥2,530

戻り鰹握り寿司 ¥3,740

## 造り

造り盛り合わせ ¥7,480

本鮪とろ ¥6,160

本鮪中とろ ¥6,160

本鮪赤身 ¥3,850

鰹 ¥3,850

鰻 ¥3,850

九絵 ¥3,300

煽り烏賊 ¥4,070

牡丹海老 ¥3,080

生うに ¥4,620

## ふぐ一品料理

煮凝り ¥2,420

湯引き ¥2,750

薄造り ¥10,780

鬼衣揚げ ¥5,060

ちり鍋 野菜各種 ¥10,450

雑炊セット ¥2,310

## 焼物

柳虫鰯若狭焼き ベビーリーフ柚香和へ 蓮根チップ ¥5,280

天婦羅 羽太 松茸 無花果 卸しポン酢 ¥8,580

きんき塩焼き 栗田舎煮 ¥6,160

のどくろ酒汐焼き 茗荷子甘酢漬け ¥10,450

和牛フィレ炙り焼き きのこと 芹 ¥10,450

焼松茸 柚子オイル塩 割ポン酢 ¥12,100

## 煮物

しゃぶ鍋 九絵 帆立 黄韭 九条葱 王様しいたけ 葛切り ¥6,160

ホロホロ鳥ときのご鍋 芹 ささがき牛蒡 ¥5,390

菊花葛鍋 鰻 浅利 黄菊 京菊菜 椎茸 秋茄子翡翠揚げ ¥7,370

きんき煮つけ 隠元 牛蒡 丁字麩 ¥7,700

土瓶蒸し 花鯛 松茸 銀杏 壬生菜 ¥7,590

## 食事

松茸釜炊きご飯 汁 香の物 ¥8,250

温薫秋鮭と汐いくら釜炊きご飯 汁 香の物 ¥6,270

鰹漬けご飯 菊花餡 香の物 ¥3,960

和牛イチボ炙り鉄焼きご飯 温玉 汁 香の物 ¥2,310

石臼粗挽き蕎麦 鮮魚天婦羅 胡麻出汁 ¥2,530

お茶漬け 梅 または 海苔 香の物 ¥1,760

## デザート

渋皮栗ムース 揚げ湯葉 ¥1,320

黒糖醗酵プリン ラム風味黒蜜 柿蜜煮 胡桃 干葡萄 ¥1,100

静岡県産「天使音」マスクメロン バニラアイスクリーム ¥1,210