前菜

前菜九品盛り　¥3,080

胡桃酢和へ　鮮魚　芹　牛蒡　柿　とんぶり　黄菊　¥2,640

飯蒸し　和牛サーロイン炙り　天然きのこ餡　¥1,870

雲子豆腐　生うに　¥2,750

香箱蟹酢　壬生菜　若芽　生姜酢ゼリー　¥5,830

津合蟹蟹味噌和へ　壬生菜　若芽　生姜酢ゼリー　¥6,270

自家製唐墨　¥3,190

子持ち昆布　花鰹　¥2,530

鯵握り寿司　¥4,290

加能蟹　1/4 杯　蟹味噌　壬生菜　若芽　生姜酢　¥13,200

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　¥3,300

鰤　¥2,860

九絵　¥4,290

金目鯛　¥4,070

牡丹海老　¥4,290

煽り烏賊　¥4,070

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

白子焼き　¥7,810

鬼衣揚げ　¥5,060

ちり鍋 野菜各種　¥10,450

雑炊セット　¥2,310

焼物

羽太味噌柚庵焼き　ブロッコリーと蓮根おかき揚げ

駿河湾産鮮魚オイル蒸し焼き　桜海老唐揚げ　ベビーリーフ柚子オイル和へ

鰤照り焼き　または　塩焼き

のどくろ酒汐焼き

きんき塩焼き

和牛サーロイン焼きしゃぶ　天然きのこと万願寺唐辛子香味たれ炒め

和牛フィレ炙り焼き　王様しいたけ　ブロッコリー　茄子

煮物

飛鳥鍋　ホロホロ鳥炭火焼き　甚五右ヱ門芋　菊菜　椎茸

和牛サーロインときのこの白味噌鍋　芹　下仁田ネギ

潮霙鍋　白甘鯛　北寄貝　王様しいたけ

甘鯛蕪蒸し　銀杏　百合根　木耳

きんき煮つけ

霙仕立　鮮魚　青味大根　丹波しめじ

食事

炙り唐墨と甚五右ヱ門芋唐揚げ釜炊きご飯　汁　香の物

桜海老釜炊きご飯　汁　香の物

小天丼　鮮魚　桜海老　汁　香の物

和牛イチボ炙り焼きご飯　汁　香の物

卸しぶっかけ蕎麦　桜海老かき揚げ

お茶漬け　梅　または　海苔　香の物

デザート

パンナコッタ　紅玉蜜煮　紅茶ゼリー

代白柿　お米のアイスクリーム　刻の奏

濃茶ババロア　お米のミルクソース　柿蜜煮　ラフランス　干し葡萄　胡桃

アレルギー食材や食事制限についてのご要望、また、米飯類・米加工品の産地情報の提供につきましてはスタッフへお申しつけください。
料金には消費税が含まれており、別途 15%のサービス料を頂戴いたします。