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

戻り鰹握り寿司　¥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　¥5,060

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　¥6,380

鰤照り焼き　または　塩焼き　¥3,740

のどぐろ酒汐焼き　¥10,450

きんき塩焼き　¥9,460

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　¥4,290

和牛フィレ炙り焼き　王様しいたけ　ブロッコリー　茄子　¥12,100

煮物

飛鳥鍋　ホロホロ鳥炭火焼き　甚五右ヱ門芋　菊菜　椎茸　¥3,630

和牛サーロインときのこの白味噌鍋　芹　下仁田ネギ　¥5,720

潮霙鍋　白甘鯛　北寄貝　王様しいたけ　¥7,480

甘鯛蕪蒸し　銀杏　百合根　木耳　¥3,960

きんき煮つけ　¥9,460

霙仕立　鮮魚　青味大根　丹波しめじ　¥1,870

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　¥3,960

桜海老釜炊きご飯　汁　香の物　¥3,520

小天丼　鮮魚　桜海老　汁　香の物　¥3,080

和牛イチボ炙り焼きご飯　汁　香の物　¥3,740

卸しぶっかけ蕎麦　桜海老かき揚げ　¥2,090

お茶漬け　梅　または　海苔　香の物　¥1,760

デザート

パンナコッタ　紅玉蜜煮　紅茶ゼリー　¥990

代白柿　お米のアイスクリーム　刻の奏　¥1,430

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　¥1,100

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。