

前菜

前菜九品盛り ¥3,080

白和へ 車海老 帆立炙り 無花果 柿 椎茸 ¥2,970

鰹焼霜 玉ねぎ辛子酢味噌和へ 蓮根煎餅 ¥2,640

黒胡麻豆腐茶巾 生うに 鱧子と黄菊餡 ¥1,980

炙り松茸と握り寿司 ¥4,290

自家製唐墨 ¥3,190

子持ち昆布 花鰹 ¥2,530

伝助穴子棒炙り寿司 ¥2,970

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

本鮪すき身 ¥3,300

鰹 ¥3,850

金目鯛湯霜 ¥4,180

めいち鯛 ¥4,180

煽り烏賊 ¥4,290

甘海老 ¥2,640

生うに ¥4,620

焼物

金目鯛柚香焼き 無花果と柿白和へ ¥5,280

天然鰻源平焼き 胡瓜 茗荷 黄菊土佐酢和へ ¥8,580

天婦羅 甘鯛 松茸 翡翠茄子 伏見唐辛子 ¥6,160

きんき塩焼き 丸十蜜煮 長芋甘酢漬け ¥9,460

のどくろ酒汐焼き 栗田舎煮 茗荷子甘酢漬け ¥10,450

和牛フィレ炙り焼き 伏見唐辛子 舞茸 翡翠茄子 ¥12,100

煮物

土瓶蒸し 鰻 松茸 銀杏 つる菜 ¥6,160

猪白味噌鍋 秋田県産きのこ 九条葱 ささがき牛蒡 黄韭 ¥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

和牛サーロイン炭香炙り鋤焼き 松茸 牛蒡 九条葱 ¥7,700

きんき煮つけ 牛蒡 椎茸 菊菜 ¥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

和牛イチボ炙り焼きご飯 とろろ 汁 香の物 ¥3,960

生冷や麦 鮮魚おかき揚げ ¥2,310

石臼粗挽き蕎麦 鮮魚天婦羅 ¥2,530

お茶漬け 梅 または 海苔 香の物 ¥1,760

デザート

わらび餅 林檎クリーム 林檎蜜煮 黒蜜 ¥1,320

洋梨摺り流し ヨーグルトムース サイダーゼリー ¥1,100

洋梨蜜煮 抹茶アイスクリーム 白玉 ¥1,210