

楽

先付

毛蟹 蟹味噌和へ 焼茄子 生姜酢ゼリー

向付

菊花浸し かます湯霜 酢橘酢

お碗

土瓶蒸し 花鯛 松茸 銀杏 壬生菜

造り

本鮪 金目鯛湯霜 牡丹海老

八寸

戻り鰹握り寿司 鮎うるか 菱の実黄身揚げ
鰻印籠有馬煮 石垣零余子 甚五右エ門芋かつ
栗ブランデー蜜煮 茶梗煮凝り 万願寺唐辛子じゃこ和へ

焼物

天婦羅 羽太 松茸 無花果 卸しポン酢

進肴

昆布舟蕪仕立て 甘鯛 カラス貝 芹 丁字麩

食事

白米釜炊きご飯 和牛フィレ炙り焼き 温玉 汁 香の物

デザート

渋皮栗ムース 揚げ湯葉 グランマルニエ風味クリーム

¥25,300

織

先付

鰯酢締め 壬生菜 松茸 トマト

向付

無花果胡麻浸し 合鴨ローズ塩蒸し 揚げ銀杏 焼茄子 冬菇椎茸

お椀

清汁仕立 いとより鯛一汐 小蕪 隠元

造り

本鮪 金目鯛湯霜 煽り烏賊

焼物

柳虫鰯若狭焼き ベビーリーフ柚香和へ 蓮根チップス

進肴

猪ときのご鍋 芹 ささがき牛蒡

食事

鰹漬けご飯 菊花餡 もみ海苔 香の物

デザート

黒糖醃酩プリン ラム風味黒蜜 柿蜜煮 胡桃 干葡萄

¥18,480

瑞

先付

毛蟹 蟹味噌和へ 焼茄子 生姜酢ゼリー

向付

菊花浸し かます湯霜 酢橘酢

お椀

薄葛仕立 鮑松前蒸し 胡麻豆腐 松茸 つる菜

造り

本鮪 羽太湯霜 牡丹海老

八寸

戻り鰹握り寿司 鮎うるか 菱の実黄身揚げ
鰻印籠有馬煮 石垣零余子 甚五右エ門芋かつ
栗ブランデー蜜煮 茶梗煮凝り 万願寺唐辛子じゃこ和へ

焼物

和牛フィレ炙り焼き きのこ 芹

進肴

しゃぶ鍋 九絵 帆立 黄蕪 九条葱 王様しいたけ 葛切り

食事

松茸釜炊きご飯 汁 香の物

デザート

静岡県産 “天使音” マスクメロン バニラアイスクリーム わらび餅

¥35,200

旬

先付

鰯酢締め 壬生菜 松茸 トマト

向付

無花果胡麻浸し 合鴨コース塩蒸し 揚げ銀杏 焼茄子 冬菇椎茸

造り

本鮪 金目鯛湯霜 生うに

しゃぶしゃぶ

近江牛サーロイン

芹 椎茸 白菜 合混ぜ

春菊 茶梗

栗麩 葛切り 絹豆腐

食事

月光麺

デザート

静岡県産“天使音”マスクメロン バニラアイスクリーム わらび餅

¥23,100

曜

煮凝り

ふぐ皮煮凝り 鴨頭葱 吸い酢

焼物

ふぐ酒盗焼き 九条葱

造り

ふぐ薄造り

揚物

ふぐ鬼衣揚げ 万願寺唐辛子

てっちり鍋

ふぐ骨付き上身 かま

うぐいす 頭 中身

芹 椎茸 白菜 合混ぜ

春菊 茶梗 葛切り

食事

ふぐ雑炊 玉子 鴨頭葱 もみ海苔 香の物

デザート

静岡県産“天使音”マスクメロン バニラアイスクリーム

¥35,200