

## 織

### 先付

鰯酢締め 壬生菜 松茸 トマト

### 向付

無花果胡麻浸し 合鴨ロース塩蒸し 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

黒糖醃醐プリン ラム風味黒蜜 柿蜜煮 胡桃 干葡萄

¥18,480

## 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

### お椀

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

## 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

### お碗

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 黄韭 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