織

先付
鯵酢締め　芹　柿　とんぶり　胡桃酢和へ

向付
飯蒸し　和牛サーロイン炙り　天然きのこ餡

お椀
清汁仕立　甘鯛蕪蒸し　銀杏　百合根　木耳

造り
本鮪　花鯛湯霜　牡丹海老

焼物
羽太味噌柚庵焼き　ブロッコリーと蓮根おかき揚げ

進肴
飛鳥鍋　ホロホロ鳥炭火焼　甚五右ヱ門芋　菊菜　椎茸　赤蒟蒻

食事
お茶漬け　桜海老かき揚げ　香の物

デザート
パンナコッタ　紅玉蜜煮　紅茶ゼリー

¥18,480

楽

先付
津合蟹蟹味噌和へ　壬生菜　若芽　生姜酢ゼリー

お椀
霙仕立　いとより鯛　青味大根　丹波しめじ

造り
鮪とろ　花鯛湯霜　牡丹海老

八寸
鯵握り寿司　雲子豆腐　渋皮栗蜜煮
梅貝旨煮　揚げ銀杏と零余子
ホロホロ鳥トマト風味炙り　無花果

焼物
白甘鯛オイル蒸し焼き　桜海老唐揚げ　ベビーリーフ柚子オイル和へ

進肴
和牛サーロインときのこ白味噌鍋　下仁田ネギ

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

デザート
代白柿　お米のアイスクリーム　刻の奏

¥25,300

瑞

先付
飯蒸し　津合蟹蟹味噌和へ　芹と黄菊生姜餡

お椀
清汁仕立　金目鯛一汐　焼茄子　丹波しめじ

造り
鮪とろ　花鯛湯霜　煽り烏賊

八寸
香箱蟹酢　壬生菜　若芽　生姜酢ゼリー
鯵握り寿司　唐墨　青海大根昆布締め

焼物
和牛サーロイン焼きしゃぶ　きのこと万願寺唐辛子炒め　柚子味噌ソース

進肴
潮霙鍋　白甘鯛　北寄貝　王様しいたけ　白菜　九条葱

食事
小天丼　鮮魚　桜海老　汁　香の物

デザート
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

¥35,200

旬

先付
鯵酢締め　芹　牛蒡　柿　とんぶり　胡桃酢和へ

向付
雲子豆腐　生うに

造り
本鮪　花鯛湯霜　煽り烏賊

しゃぶしゃぶ
近江牛サーロイン
芹　椎茸　白菜　合混ぜ
菊菜　榎
粟麸　葛切り　絹豆腐

食事
月光麺　搾菜　葱

デザート
代白柿　お米のアイスクリーム　刻の奏

¥23,100

曜

煮凝り
ふぐ皮煮凝り　鴨頭葱　吸い酢

焼物
ふぐ白子焼き

造り
ふぐ薄造り

揚物
ふぐ鬼衣揚げ　伏見唐辛子

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
菊菜　榎　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
代白柿　お米のアイスクリーム　刻の奏

¥35,200

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