

梢

先付

蟹ときのこゼリー寄せ 美味出汁

お椀

菊花仕立 鮮魚一汐 焼栗麩 冬菇椎茸

一の重

造り

鯉焼霜 紅葉鯛

猪口 口取十品

胡麻豆腐

かます雪花和へ 出汁巻き玉子 鯨旨煮 石垣零余子
小巻昆布巻き 栗ブランデー蜜煮 和牛のトマトマリネ
小巻湯葉オランダ煮 茶梗煮凝り 笹巻麩

二の重

鰯柚子塩麹漬け焼き 蓮根甘酢漬け
甚五右エ門芋土佐煮 猪 玉茼蒿 九条葱 ささがき牛蒡
海老真薯蕷カダイフ揚げ 青唐辛子
鮮魚炊き込みご飯 香の物

デザート

黒糖醃酏プリン ラム風味黒蜜 黄な粉

¥7,480

圓

梢弁当平日特別プラン

お食事は梢でお召し上がり頂き、ピークラウンジにてケーキと喫茶をお楽しみください。

¥8,800

相

鰻井

香の物

造り

鯉焼霜 紅葉鯛

小鉢

蟹ときのこゼリー寄せ 美味出汁

焚き合せ

甚五右エ門芋土佐煮 舞茸 玉茼蒿 九条葱 ささがき牛蒡

デザート

黒糖醃酏プリン 抹茶アイスクリーム ラム風味黒蜜

¥8,250

滴

先付

蟹ときのこゼリー寄せ 生うに 美味出汁

お碗

清汁仕立 いとより鯛一汐 小蕪 隠元

造り

鰹 紅葉鯛

焚き合わせ

甚五右エ門芋土佐煮 舞茸 玉蒟蒻 九条葱 ささがき牛蒡

進肴

和牛サーロインきのこ鍋 占地 平茸 茶梗 白菜
または
和牛イチボ朴葉焼き 秋茄子オランダ煮 舞茸

食事

石臼粗挽き蕎麦 鮮魚天婦羅 胡麻出汁

デザート

黒糖醃醐プリン 柿 胡桃 干葡萄 ラム風味黒蜜

¥10,780

景

先付

菊花浸し かます湯霜

お碗

清汁仕立 鮮魚葛打ち 胡麻豆腐 松茸 つる菜

造り

鰹 紅葉鯛 煽り烏賊

八寸

鮪握り寿司 鮎うるか 石垣零余子
鰯旨煮 小巻湯葉オランダ煮
小巻昆布巻き 茶梗煮凝り

焼物

鰯柚子塩麴漬け焼き ベビーリーフ柚香和へ

進肴

猪鍋 芹 九条葱 ささがき牛蒡 焼栗麩

食事

白米釜炊きご飯 温薫鮭 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

¥13,750

益

天井

海老 鮮魚 秋茄子 万願寺唐辛子 蓮根 海苔

小鉢

蟹ときのこゼリー寄せ 美味出汁

造り

鰹焼霜 紅葉鯛

焚き合わせ

甚五右エ門芋土佐煮 舞茸 玉蒟蒻 九条葱 ささがき牛蒡 菊花餡

デザート

黒糖醃酏プリン 抹茶アイスクリーム ラム風味黒蜜

¥4,620

霽

石臼粗挽き蕎麦

天婦羅

天使海老 鮮魚 茄子 海苔

煮物

鮮魚当座煮 隠元 牛蒡 生姜

¥3,300

游

造り

すきみ 鰹 真鯛 金目鯛 かます焼霜 煽り烏賊

煮物

鮮魚当座煮 隠元 牛蒡 生姜

お椀

菊花仕立 鮮魚一汐 焼栗麩 冬菇椎茸

食事

白ご飯 香の物

¥4,620