梢

先付
かます炙り　白菜と舞茸煮浸し　もみ海苔

お椀
霙仕立　汐鰤　揚げ豆腐　椎茸

一の重

造り
鰹　鮮魚

猪口　口取十品
ほうれん草胡桃酢和へ
天使海老芝煮　出汁巻き玉子　白身魚竜田揚げ
トマト土佐煮　若鶏炙り焼き　辛子赤蒟蒻
梅貝旨煮　茄子揚げ煮　ブロッコリー天婦羅　栗麩おかき揚げ

二の重
からす鰈山椒焼き　酢取り蓮根
豚角煮　甚五右ヱ門芋　小松菜
きのこクリームコロッケ　赤味噌ソース　青唐辛子
万願寺唐辛子ご飯　香の物

デザート
濃茶ババロア　お米のミルクソース

¥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

鰻丼
汁　香の物

造り
鰹　鰤

小鉢
品川和へ　白菜と舞茸煮浸し　霙酢

焚き合せ
甚五右ヱ門芋と舞茸フライ　牛蒡　小松菜　白味噌ソース

デザート
パンナコッタ　紅茶ゼリー

¥8,250

滴

先付
飯蒸し　津合蟹　壬生菜　黄菊生姜酢餡

お椀
清汁仕立　いとより鯛　青味大根　丹波しめじ

造り
鰹　鰤

焚き合わせ
甚五右ヱ門芋と舞茸フライ　牛蒡　小松菜　白味噌ソース

進肴
和牛サーロイン芹鍋　下仁田ネギ　白菜
または
和牛イチボ朴葉焼き　ブロッコリー　茄子　南瓜

食事
卸しぶっかけ蕎麦　桜海老かき揚げ

デザート
パンナコッタ　紅玉蜜煮　紅茶ゼリー

¥10,780

景

先付
品川和へ　かます炙り　白菜と舞茸煮浸し　雲酢

お椀
清汁仕立　金目鯛一汐　焼茄子　占地

造り
鰹　鰤　牡丹海老

八寸
鯵握り寿司　蟹壬生菜和へ　土佐トマト
雲子豆腐　渋皮栗蜜煮　梅貝旨煮　無花果

焼物
甘鯛オイル蒸し焼き　柚子味噌ソース　ブロッコリーと蓮根おかき揚げ

進肴
飛鳥鍋　ホロホロ鳥炭火焼き
甚五右ヱ門芋　菊菜　椎茸　車麸　赤蒟蒻

食事
桜海老釜炊きご飯　汁　香の物

デザート
代白柿　お米のアイスクリーム　刻の奏

¥13,750

益

天丼
海老　鮮魚　舞茸　南瓜　茄子　ブロッコリー

造り
鰹　鰤

小鉢
品川和へ　白菜と舞茸煮浸し　雲酢

焚き合せ
甚五右ヱ門芋と舞茸フライ　牛蒡　小松菜　白味噌ソース

デザート
パンナコッタ　紅茶ゼリー

¥4,620

澪

石臼粗挽き蕎麦

天婦羅
桜海老と菊菜かき揚げ

煮物
鮮魚当座煮　牛蒡　小松菜

¥3,300

游

造り
すきみ　鰹　鰤　鯛　鮮魚炙り　煽り烏賊

煮物
鮮魚当座煮　牛蒡　小松菜

お椀
雲仕立　汐鰤　揚げ豆腐

食事
白ご飯　香の物

¥4,620

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。