

皐月（5月）ご夕食

はじめの御菜 2,700 円

- はじめの御菜
- 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け
 - 一、蛸柔煮と南瓜白扇揚げ 利休館
 - 一、玉子かすてら 柑橘ジャム
 - 一、柏の葉寿司
 - 一、稚鮎山椒煮
 - 一、地鶏富貴味噌焼
 - 一、ひじき白和え
 - 一、縁特製のっぺい煮

式の御菜 6,500 円

- はじめの御菜
- 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け
 - 一、蛸柔煮と南瓜白扇揚げ 利休館
 - 一、玉子かすてら 柑橘ジャム
 - 一、柏の葉寿司
 - 一、稚鮎山椒煮
 - 一、地鶏富貴味噌焼
 - 一、ひじき白和え
 - 一、縁特製のっぺい煮
- 本日の一品
- 茶碗蒸新緑館掛け
- 海老つまれ くこの実
- 造り
- 本日の造り
- 揚物
- 野菜天麩羅
- 主菜
- 鯖の煮付け 蒸し茄子オランダ煮
- 里芋唐揚げ 合い混ぜ葱

参の御菜 8,500 円

- はじめの御菜
- 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け
 - 一、蛸柔煮と南瓜白扇揚げ 利休館
 - 一、玉子かすてら 柑橘ジャム
 - 一、柏の葉寿司
 - 一、稚鮎山椒煮
 - 一、地鶏富貴味噌焼
 - 一、ひじき白和え
 - 一、縁特製のっぺい煮
- 本日の一品
- 茶碗蒸新緑館掛け
- 海老つまれ くこの実

造り	本日の造り
魚料理	鱸と野菜の若草焼 野菜色々 バジルクリームマヨネーズ
肉料理	豚角煮の炙りと春野菜の温かいサラダ 紫玉葱 水菜 人参ドレッシング
本日の食事	

■特別コース〈事前予約制〉3日前までにお申し込みください

彩奏～saika～ 15,000 円

はじめの御菜 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け
一、蛸柔煮と南瓜白扇揚げ 利休餡
一、玉子かすてら 柑橘ジャム
一、柏の葉寿司
一、稚鮎山椒煮
一、地鶏富貴味噌焼
一、ひじき白和え
一、縁特製のっぺい煮

本日の一品 茶碗蒸新緑餡掛け
海老つまれ くこの実

造り 伊勢海老姿造りと本日のお刺身盛り
あしらい色々

魚料理 鱸と野菜の若草焼 野菜色々
バジルクリームマヨネーズ

肉料理 黒毛和牛と春野菜の炙り 縁特製溜まり醤油ソースにて

本日の食事

デザート

会席コース なごみ 9,000 円

前菜	蛸柔煮と南京白扇揚げ 利休鮎 クリームチーズ鯛酒盗掛け 玉子かすてら 柑橘ジャム 柏の葉寿司 稚鮎山椒煮 地鶏富貴味噌焼
御椀	清汁仕立て 鮎並唐揚げ 焼茄子 順才
造り	本日の造り あしらい色々
焼物	鱸と野菜の若草焼

野菜色々 バジルクリームマヨネーズ
煮物 緑特製のっぺい煮
食事 茶飯 お茶の佃煮 ジャコ
しじみ汁 香の物
本日のデザート

会席コース 縁 12,000 円

先付 水雲茶碗蒸し 海老つまれ
とろろ酢 つぶ貝酒煎り 梅かつお麴
前菜 蛸柔煮と南瓜白扇揚げ 利休餡
クリームチーズ鯛酒盗掛け
玉子かすてら 柑橘ジャム
柏の葉寿司
稚鮎山椒煮
地鶏富貴味噌焼
御椀 清汁仕立て
鮎並唐揚げ 焼茄子 順才
造り 本日の造り
あしらい色々
焼物 豚角煮の炙りと春野菜の温かいサラダ
紫玉葱 水菜 人参ドレッシング
強肴 鯖の煮付け 蒸し茄子のオランダ煮
里芋唐揚げ 合い混ぜ葱
揚物 白海老のかき揚げ 鱈の磯部揚げ
彩野菜
食事 季節の手打ち蕎麦
本日のデザート

※食材仕入れの状況によりお料理内容に変更が生じる場合がございます。

■単品メニュー

鉢盛	香の物盛り合わせ	800 円
	クリームチーズ鯛酒盗掛け	800 円
	ひじき煮	800 円
	めかぶとろろ豆腐	1,000 円
	蛸の柔らか煮	1,600 円
造り	盛り合わせ一人前	2,200 円
煮物 煮魚	縁特製のっぺい煮	1,600 円
	本日の煮魚	2,300 円
	豚の角煮と冬瓜	1,800 円
焼物 主菜	鱸と野菜の若草焼	2,500 円
	地鶏富貴味噌焼	2,200 円
	鰯と蛸烏賊の一夜干し	1,600 円
	黒毛和牛のステーキ	
	縁特製溜まり醤油ソースにて	5,500 円
揚げ物	天麩羅盛り合わせ	2,200 円
	旬の搔き揚げ	1,000 円
食事	手打ち蕎麦	1,500 円
	お茶漬け (梅 または じゃこ)	1,200 円
	御飯セット	800 円
デザート	薩摩芋入り抹茶ガトーショコラと季の果実	1,200 円
	紫芋求肥巻 バニラアイスと苺を添えて	1,500 円

水無月（6月）ご夕食

はじめの御菜 2,700 円

- はじめの御菜
- 一、クリームチーズ鯛酒盗掛け
 - 一、姫栄螺エスカルゴ風
 - 一、ズッキーニと螺貝のトマト味噌焼
 - 一、茗荷白身寿司
 - 一、ゴーヤそばろ味噌炊き 松の実
 - 一、水雲酢 とろろ大根
 - 一、石垣南瓜 黒豆
 - 一、アスパラ 海老 紫蘇マヨネーズ
 - 一、縁特製のっぺい煮

次の御菜 6,500 円

はじめの御菜	一、クリームチーズ鯛酒盗掛け 一、姫栄螺エスカルゴ風 一、ズッキーニと螺貝のトマト味噌焼 一、茗荷白身寿司 一、ゴーヤそぼろ味噌炊き 松の実 一、水雲酢 とろろ大根 一、石垣南瓜 黒豆 一、アスパラ 海老 紫蘇マヨネーズ 一、縁特製のっぺい煮
本日の一品	枝豆茶碗蒸し 鰻蒲焼 生姜 銀餡
造り	本日の造り あしらい色々
揚物	野菜天麩羅
主菜	真鯛南蛮味噌焼 丸茄子 焼青唐

参の御菜 8,500 円

はじめの御菜	一、クリームチーズ鯛酒盗掛け 一、姫栄螺エスカルゴ風 一、ズッキーニと螺貝のトマト味噌焼 一、茗荷白身寿司 一、ゴーヤそぼろ味噌炊き 松の実 一、水雲酢 とろろ大根 一、石垣南瓜 黒豆 一、アスパラ 海老 紫蘇マヨネーズ 一、縁特製のっぺい煮
本日の一品	枝豆茶碗蒸し 鰻蒲焼 生姜 銀餡
造り	本日の造り あしらい色々
魚料理	梶木鮪さっぱり煮付け 黒酢バター風味 蓮根 茄子素揚げ 香菜サラダ
肉料理	丸茄子と合鴨のトマト味噌焼 焼きうどん 刻みパセリ
本日の食事	

■特別コース〈事前予約制〉3 日前までにお申し込みください

彩奏～saika～ 15,000 円

はじめの御菜	一、クリームチーズ鯛酒盗掛け 一、姫栄螺エスカルゴ風
--------	-------------------------------

- 一、ズッキーニと螺貝のトマト味噌焼
- 一、茗荷白身寿司
- 一、ゴーヤそぼろ味噌炊き 松の実
- 一、水雲酢 とろろ大根
- 一、石垣南瓜 黒豆
- 一、アスパラ 海老 紫蘇マヨネーズ
- 一、縁特製のっぺい煮

本日の一品 枝豆茶碗蒸し

鰻蒲焼 生姜 銀鮓

造り 伊勢海老姿造りと本日のお刺身盛り

あしらい色々

魚料理 梶木鮪さっぱり煮付け 黒酢バター風味

蓮根 茄子素揚げ 香菜サラダ

肉料理 黒毛和牛と春野菜の炙り 縁特製溜まり醤油ソースにて

本日の食事

デザート

会席コース なごみ 9,000 円

前菜 ズッキーニと螺貝のトマト味噌焼き

姫栄螺エスカルゴ風

アスパラ 海老 紫蘇マヨネーズ

茗荷白身寿司

石垣南瓜 黒豆

御椀 紫陽花見立て

タピオカすっぽん饅頭 色紙葱 芽葱 花穂紫蘇

造り 本日の造り あしらい色々

焼物 梶木鮪さっぱり煮付け 黒酢バター風味

蓮根 茄子素揚げ 香菜サラダ

煮物 縁特製のっぺい煮

食事 新生姜と茗荷御飯 じゃこ梅風味

しじみ汁 香の物

本日のデザート

会席コース 縁 12,000 円

先付 枝豆すり流し

焼茄子生ハム巻き 順才 蛙天豆 くこの実

前菜 ズッキーニと螺貝のトマト味噌焼

姫栄螺エスカルゴ風

アスパラ 海老 紫蘇マヨネーズ

茗荷白身寿司

	石垣南瓜 黒豆
御椀	紫陽花見立て
	タピオカすっぽん饅頭 色紙葱 芽葱 花穂紫蘇
造り	本日の造り あしらい色々
焼物	鮎南蛮味噌焼
	はじかみ 焼青唐
煮物	冬瓜スープ煮
	ヤングコーン 小芋 蟹餡掛け
揚げ物	丸茄子と白身魚の煮おろし
	揚げ牛蒡 枝豆 水菜
食事	手打ち蕎麦
	本日のデザート

※食材仕入れの状況によりお料理内容に変更が生じる場合がございます。

■単品メニュー

鉢盛	香の物盛り合わせ	800 円
	クリームチーズ鯛酒盗掛け	800 円
	青菜と蒸鶏のお浸し	800 円
	水雲酢	800 円
造り	盛り合わせ一人前	2,200 円
煮物 煮魚	縁特製のっぺい煮	1,600 円
	本日の煮魚	2,300 円
	冬瓜スープ煮 蟹餡掛け	1,800 円
焼物 主菜	真鯛南蛮味噌焼と丸茄子のオランダ煮	2,400 円
	丸茄子と合鴨のトマト味噌焼	2,200 円
	鯛と蛸烏賊の一夜干し	1,600 円
	黒毛和牛のステーキ	
	縁特製溜まり醤油ソースにて	5,500 円
揚げ物	天麩羅盛り合わせ	2,200 円
	旬の搔き揚げ	1,000 円
食事	手打ち蕎麦	1,500 円
	お茶漬 (梅 または じゃこ)	1,200 円
	御飯セット	800 円
デザート	マンゴープリンと抹茶サブレ	1,200 円
	冷やし白玉ぜんざいと季の実白金団寄せ	1,500 円