



6月 ご夕食

～ご予約制のコース～

会席コース
和 ～ NAGOMI ～
9,000円
※3日前迄

会席コース
縁 ～ YUKURI ～
12,000円
※3日前迄

特別コース
彩奏 ～ SAIKA ～
15,000円
※3日前迄

特別コース
華響 ～ HANABI ～
25,000円～
※3日前迄

前菜	スモークサーモンと白芋茎の杏黄身酢掛け 鰻の新生姜おこわ ローストビーフ南蛮巻 バルサミコ醤油 ゴーヤと焼長芋土佐和え 湯葉 無花果と生麩の白扇揚げ 胡麻味噌	先付	とんぶり薯蕷羹 雲丹 アスパラ トマト美味出汁	はじめの御菜	一、スモークサーモンと白芋茎の杏黄身酢掛け 一、鰻の新生姜おこわ 一、ローストビーフ南蛮巻 バルサミコ醤油 一、ゴーヤと焼長芋土佐和え 湯葉 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、無花果と生麩の白扇揚げ 胡麻味噌 一、冷やし茶碗蒸し オクラとろろ餡 蟹身 一、沢蟹唐揚げ 一、とんぶり薯蕷羹 雲丹 アスパラ トマト美味出汁 一、縁特製のっぺい煮	はじめの御菜	一、スモークサーモンと白芋茎の杏黄身酢掛け 一、鰻の新生姜おこわ 一、ローストビーフ南蛮巻 バルサミコ醤油 一、ゴーヤと焼長芋土佐和え 湯葉 一、クリームチーズ酒盗掛け 一、無花果と生麩の白扇揚げ 胡麻味噌 一、冷やし茶碗蒸し オクラとろろ餡 蟹身 一、沢蟹唐揚げ 一、とんぶり薯蕷羹 雲丹 アスパラ トマト美味出汁 一、縁特製のっぺい煮
御椀	鮎並葛打ち 翡翠冬瓜 順才 茗荷子 柚子	前菜	スモークサーモンと白芋茎の杏黄身酢掛け 鰻の新生姜おこわ ローストビーフ南蛮巻 バルサミコ醤油 ゴーヤと焼長芋土佐和え 湯葉 無花果と生麩の白扇揚げ 胡麻味噌	御椀	鮎並葛打ち 翡翠冬瓜 順才 茗荷子	御椀	鮎並葛打ち 翡翠冬瓜 順才 茗荷子
造り	本日の造り あしらい色々	御椀	鮎並葛打ち 翡翠冬瓜 順才 茗荷子	造り	本日の造り あしらい色々	旬の一品	玉蜀黍のすり流し 順才 黒胡椒
焼物	鱸蓼味噌焼 茄子オランダ煮 ミニトマトポン酢漬け	造り	本日の造り あしらい色々	造り	伊勢海老姿造りと本日の造り盛り合わせ あしらい色々	造り	伊勢海老の姿造りと旬の刺身五種盛り合わせ あしらい色々
煮物	縁特製のっぺい煮	焼物	鮎蕎麦の実巻織焼 合鴨と小芋の四川味噌焼	魚料理	梶木鮪黒酢風味煮付け 焼大根 小松菜 刻み油揚げ	焼物	鮎の塩焼き 蓼酢 はじかみ
食事	鮎蕎麦の実味噌茶漬け 刻み大葉 獅子唐 ちぎり焼き海苔 香の物	煮物	蛸烏賊柳川豆腐 ささがき牛蒡 玉葱 三つ葉	肉料理	黒毛和牛と夏野菜の炙り 縁特製溜まり醤油ソースにて	強肴	黒毛和牛と黒鮑の炙り 夏野菜を添えて
本日のデザート		揚物	鱧と夏野菜の天麩羅	食事	本日の食事 伊勢海老の味噌汁を添えて	食事	江戸前天麩羅と縁特製手打ち蕎麦
		食事	手打ち蕎麦	本日のデザート		本日のデザート	

※本コースは食材の変更、アレルギーの対応は致しかねます

※本コースは食材の変更、アレルギーの対応は致しかねます

コースメニュー

参の御菜 8,500円

はじめの御菜	一、 スモークサーモンと白芋茎の杏黄身酢掛け 一、 鰻の新生姜おこわ 一、 ローストビーフ南蛮巻 バルサミコ醤油 一、 ゴーヤと焼長芋土佐和え 湯葉 一、 クリームチーズ酒盗掛け 一、 無花果と生麩の白扇揚げ 胡麻味噌 一、 冷やし茶碗蒸し オクラとろろ餡 蟹身 一、 沢蟹唐揚げ 一、 とんぶり薯蕷羹 雲丹 アスパラ トマト美味出汁 一、 縁特製のっぺい煮
造り	本日の造り
魚料理	梶木鮪黒酢風味煮付け 焼大根 小松菜 刻み油揚げ
肉料理	合鴨と丸茄子のステーキ 赤ワイン薫るハ丁味噌ソース 笹葱
食事	本日の食事

貳の御菜 6,500円

はじめの御菜	一、 スモークサーモンと白芋茎の杏黄身酢掛け 一、 鰻の新生姜おこわ 一、 ローストビーフ南蛮巻 バルサミコ醤油 一、 ゴーヤと焼長芋土佐和え 湯葉 一、 クリームチーズ酒盗掛け 一、 無花果と生麩の白扇揚げ 胡麻味噌 一、 冷やし茶碗蒸し オクラとろろ餡 蟹身 一、 沢蟹唐揚げ 一、 とんぶり薯蕷羹 雲丹 アスパラ トマト美味出汁 一、 縁特製のっぺい煮
造り	本日の造り
揚物	旬の野菜天麩羅
魚料理	鱸蓼味噌焼 茄子オランダ煮 ミニトマトポン酢漬け

単品メニュー

前菜

はじめの御菜 ～前菜の盛り合わせ～	3,000円
一、 スモークサーモンと白芋茎の杏黄身酢掛け	
一、 鰻の新生姜おこわ	
一、 ローストビーフ南蛮巻 バルサミコ醤油	
一、 ゴーヤと焼長芋土佐和え 湯葉	
一、 クリームチーズ酒盗掛け	
一、 無花果と生麩の白扇揚げ 胡麻味噌	
一、 冷やし茶碗蒸し オクラとろろ餡 蟹身	
一、 沢蟹唐揚げ	
一、 とんぶり薯蕷羹 雲丹 アスパラ トマト美味出汁	
一、 縁特製のっぺい煮	

香の物盛り合わせ	990円
クリームチーズ鯛酒盗掛け	990円
ローストビーフサラダ	2,200円

造り

造り盛り合わせ一人前	2,860円
------------	--------

煮物 煮魚

縁特製のっぺい煮	1,870円
梶木鮪黒酢煮付け	3,300円

焼物 主菜

鱸蓼味噌焼	3,080円
合鴨と丸茄子ステーキ 赤ワイン香るハ丁味噌ソース	3,080円
黒毛和牛のステーキ 縁特製溜まり醤油ソースにて	6,600円

揚物

天婦羅盛り合わせ	2,860円
旬のかき揚げ	1,320円

食事

自家製手打ち蕎麦	1,760円
お茶漬け（梅 又は じゃこ）	1,430円
ご飯セット	990円

デザート

檸檬風味の南瓜氷室と旬の季の実 蛙天豆	1,430円
抹茶パフェ 豆乳ジェラート わらび餅 麴あんこ	1,870円