

鼓 つづみ 一六、〇〇〇円

平日昼限定

先付

蛸烏賊と帆立南蛮漬け

トマトジュレ掛け

焼八寸

活け鮎天婦羅

白魚と新茶葉の搔揚げ

鰻黒酢南蛮焼 玉子焼

姫栄螺香草焼 蛸土佐煮 蚕豆蜜煮

翡翠茄子と落とし芋 根三つ葉

青森県産サーモン寿司 芽生姜

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜

柚香ドレッシング掛け

季節のお造り一種

強肴

隠岐の鳥産鮮魚

落花生オイル焼 山椒風味

進肴

国産牛ロースト

焼野菜 ポン酢添え

食事

炙りメ鯖レモン麴和えと

ぶっかけ稲庭うどん

水菓子

彩り果実とフロマージュブレラン

梅ジュレ掛け ミルクジュエラート

月代 つきしろ 二〇、〇〇〇円

先付

蛸烏賊と帆立南蛮漬け

トマトジュレ掛け

焼八寸

活け鮎天婦羅

白魚と新茶葉の搔揚げ

鰻黒酢南蛮焼 玉子焼

姫栄螺香草焼 蛸土佐煮 蚕豆蜜煮

翡翠茄子と落とし芋 根三つ葉

青森県産サーモン寿司 芽生姜

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜

柚香ドレッシング掛け

季節のお造り二種

強肴

隠岐の鳥産鮮魚

落花生オイル焼 山椒風味

進肴

国産牛フィレステーキ

焼野菜 ポン酢添え

食事

炙りメ鯖レモン麴和えと

ぶっかけ稲庭うどん

水菓子

彩り果実とフロマージュブレラン

梅ジュレ掛け ミルクジュエラート

山吹 やまぶき 二五、〇〇〇円

前菜

蓬豆腐と蒸し雲丹 旨出汁

関鯖と新玉葱レモン麴

とり貝と根三つ葉山葵浸し

炙りホワイトアスパラ生ハム巻

活け鮎天婦羅

石川芋香煎揚げ 万願寺唐辛子

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜

柚香ドレッシング掛け

季節のお造り二種

焼物

車海老と帆立 和風香草焼

煮物

本日の鮮魚と地蛤 スープ仕立て

進肴

黒毛和牛ロースト

焼野菜 ポン酢添え

食事

毛蟹と新生姜炊き込みご飯

赤出汁 香の物

水菓子

季節の果物二種盛り

甘味

塩蒸し羊羹

朱 あかり

三〇、〇〇〇円

前菜

蓬豆腐と生雲丹 旨出汁

関鯖と新玉葱レモン麴

とり貝と根三つ葉山葵浸し

炙りホワイトアスパラ生ハム巻

活け鮎天婦羅

石川芋香煎揚げ 万願寺唐辛子

お造り

鮮魚の薄造り 彩り野菜

柚香ドレッシング掛け

季節のお造り三種

焼物

隠岐の島産岩牡蠣 和風香草殻焼

煮物

本日の鮮魚と地蛤 スープ仕立て

進肴

黒毛和牛フィレステーキ

焼野菜 ポン酢添え

食事

毛蟹と焼白子釜炊きご飯

赤出汁 香の物

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

塩蒸し羊羹

お祝い会席

伊勢海老のお造り

三五、〇〇〇円

御祝盛

隠岐の島産羽太麴味噌焼

蛤雲丹焼 昆布巻 燕生姜

螢鳥賊土佐煮焼アスパラ胡麻和え

帆立南蛮漬け 紅白臈

加賀太胡瓜 パプリカ酢漬け

矢柄香味揚げ 山菜天婦羅 酢橘

子持ち昆布

根三つ葉山葵浸し 紅白寄せ

御造り

伊勢海老のお造り

季節の薄造り 彩り野菜

柚香ドレッシング掛け

お造り二種盛り

御家喜物

蒸し鮑とぶぐ白子 和風香草焼

御多喜物

鱈と青豆豆腐おかき揚げ

丸茄子 あわび茸 万願寺唐辛子

御進肴

尾崎牛ロースト 和風仕込み

御食事

海鮮ばらちらし寿司

紅白半兵衛麩のお吸物

御水菓子

旬の果物三点盛り

ミルクジェラート

塩蒸し羊羹

※入荷状況により食材に変更が生じる場合もございます。
※料金に別途サービス料を加算させていただきます。