あかね

一五,〇〇〇円

前菜

吸いとり 海老 じゅん菜

トマト ミニおくら

新蓮根塩きんぴら 大葉しそ

鴨白ロース白和え マスカット 無花果

鱧皮ざく 胡瓜 若布 茗荷

福子洗い 蓼酢味噌 海ぶどう

水茄子 いか 茗荷 生姜醤油

お吸物

水無月真丈

椎茸 小メロン 人参 柚子

焼物

あいなめ源平焼 谷中生姜

塩焼 照焼

煮物

入梅鯛つみれ鍋仕立

もろこし真丈 冬瓜 山伏茸

人参 葱 はす芋

お食事

穴子小天井

香の物 止椀

お食後

西瓜

※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます
※提供時間 十一時三十分〜十四時三十分

令和七年

萩

113,000円

折敷にて

前菜 一、吸いとり かに じゅん菜

トマト ミニおくら

一、入梅鯛梅煮

お造り 本鮪 縞鮪

いか 芽物 山葵 塩

鱧湯引き 梅肉ドレッシング 糸瓜

お吸物 もろこしすり流し 水無月真丈

生きくらげ 小メロン 人参 山葵

焼物 伊佐木トマト焼

ヤングコーン 無花果 椎茸 隠元 谷中生姜

煮物 丸茄子 冬瓜 小芋 利久あん

ほたて 青味 柚子

天ぷら 季節の盛り合わせ

天出汁 大根おろし 塩 レモン

若布 独活 胡瓜 くらげ 防風

お食事 季節の炊き込みご飯 枝豆

香の物 止椀

お食後 季節の果物盛り合わせ

※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます

令和七年

葵

三〇,〇〇〇円

前菜

一、かに養老 雲丹 トマトジュレ ミニおくら
一、たこ小倉煮 南瓜 小芋 枝豆 もろこし

お吸物

おこぜ丸仕立 じゅん菜
ひきご玉子 芽葱 花山椒

お造り

本鮪 かれい
あおりいか昆布締め

車海老 このわた つくね芋

花丸胡瓜 芽物 山葵 塩

焼物

天然鮎塩焼 蓼酢

新丸十レモン煮 谷中生姜

う巻玉子 蒸しあわび

もろこし かき揚げ

鮎昆布締め うるか 和え

三つ葉 そばガレット

煮物

賀茂茄子

和牛みすじ肉炊き合わせ

打ち蓮根 姫竹 はす芋

止肴

鱧二色揚げ ヤングコーン

おかひじき 梅たれ もぐさ胡瓜

お食事

お好みにて

お食後

季節の果物盛り合わせ

令和七年

※内容は仕入れの都合により、変更する場合がございます