

あかね

一五、〇〇〇円

前菜

うなぎ棒寿司 錦糸玉子 枝豆

冷やし赤出汁玉地寄せ とまと なめこ おくら

きす一夜干し 苦瓜 胡麻和え

もろこし真丈

平政お造り 生姜あん

いさき アボカド 磯部和え 山葵

お吸物

万願寺 海老真丈 椎茸 青味 柚子

焼物

太刀魚 ほたて バター焼き

そうめん瓜 アスパラガス 十六ささげ

煮物

丸茄子 胡麻味噌

とこぶし 小芋 人参 青味 柚子

お食事

はも茶漬け 胡麻 三つ葉 海苔 山葵

香の物

お食後

梨 シャインマスカット

令和七年葉月

※ランチタイムのみ提供いたします

萩

二三、〇〇〇円

折敷にて

前菜 一、とまと胡麻豆腐 雲丹

コンソメ亀甲あん 白胡椒

一、文銭たこ 諸胡瓜 辛子酢味噌 針生姜

お造り 鮪 かれい

関あじ 芽物色々 山葵 薬味 生姜

ほや二杯酢

お吸物 はものこ椀

はも葛うち じゅん菜 梅肉 柚子

焼物 かます 平兵衛酢焼き

赤ずいき 油揚げ

煮物 冷製炊き合わせ

高野豆腐 鰻印籠煮 冬瓜 人参 蓮芋 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

きざみ生野菜 くらげ

お食事 もろこしご飯 しじみ生姜煮

香の物 酢橘そうめん

お食後 季節の果物盛り合わせ

令和七年葉月

葵

三〇、〇〇〇円

前菜

一、とまと胡麻豆腐 雲丹

コンソメ亀甲あん 白胡椒

一、文銭たこ 諸胡瓜 辛子酢味噌 針生姜

一、かに 椎茸 こんにやく ずんだ和え

お吸物

白茄子すり流し

あわび葛うち じゅん菜 梅肉

お造り

蓮の葉盛り

鮪とろ こちお造り

平政 いさき

ほたて焼き霜 海老生揚げ 芽物色々 山葵

焼物

二種盛り

甘鯛 松茸みぞれ焼き 本三つ葉 酢取り生姜

鮎フライ うるかタルタル 蓼

煮物

はも柳川鍋

はものこ 小芋 ささがき牛蒡 おくら

止肴

和牛ひれ肉 焼きしゃぶ

葉唐辛子 九条葱 芹 もやし 胡瓜酢

お食事

お好みにて

お食後

季節の果物盛り合わせ

令和七年葉月