前菜 鯛菊花寿司 蒴の葉

生ししゃも唐揚げ 揚げ銀杏 慈姑煎餅

あん肝照り焼き 蕪 トースト とんぶり 木の芽

芹 生きくらげ 胡麻和え

矢柄昆布締め このわた

かます炙り 染めおろし

お吸物 下仁田葱すり流し

鶏双身真丈 万願寺唐辛子 白胡椒

焼き物 さわら柚香焼き 焼き大根

慈姑 青唐 はじかみ

煮物 海老芋 柚子味噌

海老 しめじ 九条葱 柚子

お食事 鯛ご飯 みじん生姜 青味

香の物 豚汁

お食後柿

ランチタイムのみの提供となります。令和七年 霜月

※内容は仕入れの都合により変更する場合がございます

折敷にて

前菜 一、あん肝 おろしポン酢

あんこう酒蒸し 寄せ菊花 浅月

一、たら白子豆腐 海老 銀杏 亀甲あん 山葵

お造り 戻り鰹土佐造り

さわら焼霜 すみいか

甘海老 芽物色々 山葵

お吸物 かに岩茸真丈 椎茸 青味 柚子

焼き物 ぶり柚香焼き はじかみ

大椎茸 麹漬け

煮物 鴨治部煮 車麩 莉芋 天蕪

針葱 青菜 人参 山葵

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 胡麻 くらげ

お食事 鯛ご飯

香の物 赤だし

お食後 季節の果物盛り合わせ

前菜 一、あん肝 おろしポン酢

あんこう酒蒸し 寄せ菊花 浅月

一、生ししゃも唐揚げ 慈姑煎餅 揚げ銀杏

一、矢柄昆布締め 柿の葉寿司

毛がにすり流し 玉子豆腐

お吸物

みじん三つ葉 柚子 焼舞茸

お造り ふぐさし 皮 薬味 ポン酢

本鮪 ぶり

すみいか 芽物色々 山葵

沈き物 杉板吹き寄せ盛り

のどくろ味噌柚香焼き

たら焼き白子 醤油あん

蓮根餅田楽 焼き栗 焼き銀杏 はじかみ

煮物 聖護院大根揚げ出し そばがき

雲丹磯部巻き 旨出汁あん 山葵 万願寺唐辛子

和牛ひれ肉 落花生 とろめんかけ

合肴

海老芋 焼き茄子 下仁田葱 万願寺

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 霜月