

# 会席

季節のおすすめ会席

三〇,〇〇〇円

葵

お料理六品 お食事 お食後

二三,〇〇〇円

萩

天ぷら

突出し 天ぷら かき揚げ お食事 お食後

二三,〇〇〇円

竹

突出し 天ぷら お食事 お食後

一八,〇〇〇円

梅

表示料金は、消費税・サービス料(五%)が含まれております。  
食材によるアレルギーのあるお客様はあらかじめスタッフにお申し付けください。

## 一品料理

### 突出し

お節盛り合わせ

八,二〇〇円

数の子亀甲漬け

三,二〇〇円

春子鯛 五色生酢

二,八〇〇円

唐墨大根

四,二〇〇円

子持ち若布

二,五〇〇円

いかこのことこのわた

五,一〇〇円

もずくかに

三,五〇〇円

黒豆

二,四〇〇円

白魚菜の花辛子浸し

三,二〇〇円

### お吸物

鴨雑煮

四,五〇〇円

紅白蛤真丈

三,五〇〇円

ひげ鰆 若箇椀

三,八〇〇円

ぶり粕汁

三,八〇〇円

花びら海老真丈

二,八〇〇円

白味噌椀

二,四〇〇円

野菜椀

二,四〇〇円

### 焼物

真名鰹西京焼

四,八〇〇円

鰈柚香焼

四,五〇〇円

ぶり照焼 または 塩焼

五,五〇〇円

甘鯛みぞれ焼

七,四〇〇円

柳蒸しかれい一千し

五,六〇〇円

牛ひれ肉網焼

一五,二〇〇円

柚子胡椒おろし

一五,二〇〇円

本鮓

七,六〇〇円

活鯛造り

五,〇〇〇円

勘八

五,〇〇〇円

すみいか

四,八〇〇円

矢柄昆布押し

六,九〇〇円

赤貝

八,〇〇〇円

## 煮物

鯛あら炊き	八,五〇〇円
煮しめ	四,〇〇〇円
若筍煮 または 土佐煮	三,八〇〇円
鰯万年煮 海老芋	三,八〇〇円
くえあら炊き	八,〇〇〇円
堀川ごぼう寄せ鴨	三,八〇〇円
丸大根風呂吹き	三,五〇〇円
黒豚角煮	四,二〇〇円
野菜炊き合わせ	三,三〇〇円

## 酢の物

鮑塩蒸し	一〇,〇〇〇円
赤貝酢	六,九〇〇円
かに胡麻ドレッシング	三,五〇〇円
きざみ生野菜	二,六〇〇円
若布うど	二,三〇〇円

## お食事

かに雑炊	二,六〇〇円
鳥雜炊	二,一〇〇円
野菜雜炊	二,二〇〇円
お茶漬け	一,二〇〇円
海苔	一,二〇〇円
梅	一,二〇〇円
茶碗蒸し	一,二〇〇円
鰯そば	一,九〇〇円
更科そば	一,二〇〇円
野菜そば	一,五〇〇円
野菜うどん	一,五〇〇円
冷しうどん	一,二〇〇円
温そくめん	一,七〇〇円
海老	

表示料金は、消費税・サービス料(5%)が含まれております。

## お肉料理

各会席には、前菜、お造り、お食事、お食後が含まれます

特選和牛しゃぶしゃぶ会席

三一,〇〇〇円

和牛網焼会席

二四,〇〇〇円

和牛網焼会席

一一,〇〇〇円

表示料金は、消費税・サービス料五%が含まれております。  
料金内容等につきましては、変更する場合がございます。  
当レストランは国産米を使用しています。