

会席

葵

季節のおすすめ会席

三〇,〇〇〇円

萩

お料理六品 お食事 お食後

二三,〇〇〇円

天ぷら

竹

突出し 天ぷら かき揚げ お食事 お食後

二三,〇〇〇円

梅

突出し 天ぷら お食事 お食後

一八,〇〇〇円

表示料金は、消費税・サービス料二五%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

鴨雜煮	四,五〇〇円
紅白蛤真丈	三,五〇〇円
ひげ鰐 若筍椀	三,八〇〇円
花びら海老真丈	三,五〇〇円
ぶり粕汁	三,八〇〇円
白味噌椀	二,八〇〇円
野菜椀	二,四〇〇円
お造り	
本鮪	時 価
活鯛造り	七,六〇〇円
勘八	五,〇〇〇円
すみいか	五,〇〇〇円
矢柄昆布押し	四,八〇〇円
赤貝	六,九〇〇円
くえ造り	八,〇〇〇円

焼物

真名鰹西京焼	四,八〇〇円
鰯袖香焼	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	

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
鯨万年煮 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
揚げ物	
鳥唐揚げ	二,五〇〇円
揚げ餅煮おろし	二,八〇〇円
かに甲羅揚げ	四,〇〇〇円
甘鯛竜田揚げ	七,四〇〇円
茄子揚げ出汁	二,〇〇〇円

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
茶碗蒸し	二,三〇〇円

お食事

かに雑炊	二,六〇〇円
鳥雑炊	二,一〇〇円
野菜雑炊	二,二〇〇円
お茶漬け	
海苔	二,二〇〇円
梅	二,三〇〇円
鯨そば	二,九〇〇円
更科そば	二,二〇〇円
野菜そば	二,五〇〇円
野菜うどん	二,五〇〇円
冷しうどん	二,二〇〇円
温そうめん 海老	二,七〇〇円

表示料金は、消費税サービス料二五%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

三二,〇〇〇円

和牛しゃぶしゃぶ会席

二四,〇〇〇円

和牛網焼会席

二一,〇〇〇円

表示料金は、消費税・サービス料二五%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。