

あかね

一五,〇〇〇円

前菜

升入れ 新ピース白和え

干し鰯 丸人参

丸干し鰯オイル漬け 大豆 ペコ パプリカ  
のれそれ めかぶ 日向夏 生姜旨酢

白身昆布締め 煎り酒ゼリー

なまこ このこかけ 長芋

お吸物 鮭白子焼き 薄氷仕立て

うぐいす菜 椎茸 辛子

焼き物 鮒落味噌田楽

カリフラワー はじかみ 花山椒お浸し

煮物 寒干し大根 牛肉炊き合わせ

人参 うるい玉締め 木の芽

お食事 十三穀米稻荷寿司 がり

自然薯とろろ 温そうめん

三つ葉 洗い葱 柚子

お食後

でこぽん

令和八年 如月

ランチタイムのみの提供となります

※内容は仕入れの都合により変更する場合がございます

萩会席

二三,〇〇〇円

塗板にて  
格木

前菜  
一、氷魚 庄内浅月 辛子酢味噌 針ラレシ

一、新ピース 海老 白和え 干し鯿

お造り  
鮨 白身

すみいか 季節の芽物 山葵 塩

お吸物  
かに真丈

椎茸 うぐいす菜 柚子

焼物  
ひげ鰐塩焼き 焼き雲子

生海苔あん のびる はじかみ

煮物  
新筍 若布 炊き合わせ

蕨 菜の花 梅人参

天ぷら  
季節の盛り合わせ天ぷら

天出汁 大根おろし 塩 レモン

きざみ生野菜 くらげ

十三黒米おにぎり茶漬け

あさり佃煮 海苔 山葵

香の物

季節の果物盛り合わせ

お食後

※内容は仕入れの都合により変更する場合がございます

令和八年 如月

三〇,〇〇〇円

## 前菜

一、青柳 庄内浅月 辛子酢味噌 針ラレシ

一、炙り平貝 いか しめじ 落味噌和え 落のとう唐揚げ

一、床節旨煮 菜の花お浸し

## お吸物

新ピースすり流し 生湯葉 氷魚 つくし 花びら人参 柚子

## お造り

本鮪とろ 金目鯛湯霜

海老生揚げ さより

赤貝 うるい 芽物色々 山葵

## 焼き物

柳むしかれい

雲丹焼き 木の芽焼き

ズツキーニ はじかみ

## 蒸し物

はた赤蕪蒸し 銀あん

かに からすみ 新筍 かぎ蕨 木の芽

## 止肴

和牛ひれ肉ちりちり

自然薯とろろ 卵黄 蕎菜 黄菲 角慈姑

## お食事

お好みにて

## お食後

季節の果物盛り合わせ

五二,〇〇〇円

突出し

季節の逸品

お造り

ふぐ煮こごり

一、ふぐさし 皮 薬味 ぽん酢

皮 若葱 若布

辛子酢味噌

一、本鮓 海老生揚げ

芽物 山葵

合肴

焼きふぐ 南蛮 青唐 はじかみ天ぷら 酢橘

または

ふぐ唐揚げ 万願寺 はじかみ天ぷら 酢橘

ふぐちり鍋 薬味 ぽん酢

御鍋

ふぐ身 あら  
白菜 菊菜 長葱 榆木 椎茸

大根 人参 豆腐 焼餅

お食事

雑炊 香の物

季節の果物盛り合わせ

お食後