

あかね

一六、〇〇〇円

前菜

吸いとり 枝豆腐 かに じゅん菜 ミニおくら

新蓮根塩きんぴら 大葉しそ

マスカット かます 白扇揚げ 黒胡麻みそ

うなぎ蒸しパン

あいなめ湯霜 蓼酢みそ クレソン 海ぶどう

しまあじ細引き 水茄子 茗荷 醤油ゼラ 蕎麦の芽

お吸物

水無月真丈

椎茸 小メロン 人参 柚子

焼き物

いさき柚香焼き

無花果 ヤングコーン アスパラガス とまとかけ

煮物

梅雨穴子 けんちん蒸し

根曲がりたけ 南瓜 人参 はす芋 柚子

お食事

十三黒米炊き込みご飯 万願寺唐辛子じゃこ炒め煮

香の物 止椀

お食後

西瓜

令和八年 水無月

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

二五、〇〇〇円

折敷にて

前菜

一、吸いとり 枝豆腐 渡り蟹

じゆん菜 とまと ミニおくら

一、入梅鯛梅煮 新蓮根塩きんぴら 大葉しそ

お造り

本鮪 しまあじ

真名鰹 いか 芽物 山葵 塩

お吸物

もろこしすり流し

水無月真丈 生きくらげ 小メロン 人参 山葵

焼き物

はも源平焼

無花果 クレソン 谷中生姜

煮物

丸茄子 冬瓜 小芋 利久あん

平貝 人参 青味 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

お食事

きざみ生野菜 くらげ

十三穀米炊き込み 太刀魚照焼き 木の芽

香の物 止椀

お食後

季節の果物盛り合わせ

令和八年 水無月

※内容は仕入れの都合により変更する場合がございます

葵会席

三〇,〇〇〇円

前菜

- 一、寄せとまと 雲丹 キヤビア 湯葉クリーム 木の芽
- 一、たこ小倉煮 南瓜 枝豆 クコの実
- 一、鮎うるか和え 酢橘 三つ葉

お吸物

おこぜ 丸仕立て

ひさご玉子 じゆん菜 芽葱 花山椒

お造り

本鮪 かれい いさき

青利いか 海老おどり

花丸胡瓜 芽物 山葵 塩

焼き物

天然鮎塩焼き 新丸十密煮 谷中生姜 蓼酢

う巻き玉子 蒸しあわび炙り

煮物

賀茂茄子 はも吉野煮

冬瓜 根曲がりたけ 人参 はす芋

止肴

和牛ひれロースト 利久かけ

無花果 小芋 もろこし 伏見唐辛子

お食事

お好みにて

お食後

季節の果物盛り合わせ

令和八年 水無月

※内容は仕入れの都合により変更する場合がございます