

あかね

一六、〇〇〇円

前菜 鬼灯盛り二種

文銭たこ 緑酢和え 茗荷子

枝豆 ほたて 養老豆腐 旨出汁

無花果 黒豚生ハム巻き 辛子

万願寺唐辛子 じゃこ炒め煮

かんぱち胡麻漬け 叩きとまと 大葉

鮎昆布締め 白瓜雷干し うるか

お吸物

土用しじみ真丈

椎茸 青味 人参 木の芽

焼き物

丸茄子田楽 真名鯉

アボカド ミニトマト おくら

煮物

高野豆腐 はも黄味煮

小芋 人参 隠元

お食事

七夕そうめん 小笹

ちらし海老 短冊錦紙玉子 星おくら

星もろこし 茗荷子 生姜 旨出汁

お食後

西瓜 ぶどう

令和八年 文月

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

葵会席

三〇,〇〇〇円

前菜

一、滝川豆腐 じゅん菜 海老

星おくら 針ラレシ 生姜 旨出汁

一、はも寿司 梅肉 クレソンお浸し

一、冷やしもろこしすり流し 白海老 生雲丹

お吸物

澄まし仕立て

蒸しあわび 冬瓜柔らか煮 肝味噌

白葱 木の芽 とまと

お造り

氷鉢盛り 梶の葉

本鮪 関あじ

赤いかそうめん 薬味 生姜 そうめん出汁

麦わらいさき焼き霜 花丸胡瓜 芽物 山葵

焼き物

天然鮎塩焼き 山桃 蓼酢 谷中生姜

鮎うるか和え

合肴

赤楽仕立て

鰻柳川鍋 ごぼう ゴーヤ 三つ葉 山椒

止肴

米沢牛冷やししゃぶ

水茄子ぬか漬け レタス ヤングコーン

椎茸 アスパラガス おろし野菜ぼん酢

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 文月

※内容は仕入れの都合により変更する場合がございます

萩会席

二五,〇〇〇円

折敷にて

前菜 一、滝川豆腐 じゅん菜 海老

星おくら 針ラレシ 生姜 旨出汁

一、はも寿司 梅肉 クレソンお浸し

お造り 本鮪 かんぱち 季節の芽物 山葵

かれいうす造り 薬味 ぽん酢

お吸物 冷やしもろこしすり流し

花咲蟹 山葵

焼物 太刀魚三種

塩焼き 酢橘

南蛮フライ タルタル

寿司

煮物 丸茄子 冬瓜 小芋 人参

干し貝柱あん みじん三つ葉 木の芽

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 うど 酢の物

お食事 茗荷ご飯 鰻蒲焼 山椒

香の物 止椀

お食後 季節の果物盛り合わせ

令和八年 文月

※内容は仕入れの都合により変更する場合がございます