

あかね

一六、〇〇〇円

前菜

うなぎ蒸し寿司 苦瓜胡麻和え

すっぽん玉子豆腐 枝豆あん コンソメジュレ

鮎唐揚げ 蓼おろし

ずいきお浸し かに

平政お造り 生姜あん

いさき塩締め アボカド パッションフルーツ

お吸物

冬瓜すりおろし汁

黒豚 玉子 ミニとまと 黒胡椒 浅月

焼き物

太刀魚 マッシュルーム

はさみ焼き 山椒 谷中生姜

煮物

茄子揚げ浸し

床節天ぷら おくら きざみセロリ パプリカ

お食事

冷や汁

いりこ 木綿豆腐 胡瓜 茗荷 大葉 生姜 胡麻 味噌

白ごはん または 白そうめん

お食後

梨 シャインマスカット

令和八年 葉月

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、かに ほたて 椎茸 じんだ和え 針梅
一、石垣貝 白ずいき 九条葱酢味噌 ミニとまと
一、鮎寿司 蓼

お吸物

- 冷やし万願寺唐辛子すり流し
あわび葛うち 生雲丹 揚げごぼう

お造り 蓮の葉盛り

- 鮪とろ こち焼き霜

蒸し物

- 平政 いさき 海老生揚げ 芽物色々 山葵 塩
甘鯛 松茸 竹皮蒸し
山科茄子 壬生菜 潮スープ

煮物

- はも まま子煮
小芋 冬瓜 とんぶり 青味 柚子

止肴

- 米沢牛みすじ 焼きしゃぶ
鷹峯唐辛子 柊野ささげ 南瓜 とまと

胡瓜梅酢

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 葉月

※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、かに ほたて 椎茸 じんだ和え 針梅

一、石垣貝 白ずいき 九条葱酢味噌 ミニとまと

お造り

鮪 かれい

関あじ 芽物色々 山葵 薬味 生姜

お吸物

はもの子椀

はも真丈 じゅん菜 梅肉

焼き物

かます平兵衛酢焼き

クレソン 胡麻和え 谷中生姜

煮物

蓮の葉盛り 冷製炊き合わせ

鰻山椒煮 水晶茄子 加賀太胡瓜 丸十 巻き湯葉

人参 おくら コンソメジュレ 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

きざみ生野菜 くらげ 胡麻 醤油ドレッシング

お食事

焼きもろこし ご飯 夏しじみ佃煮

香の物 止椀

お食後

季節の果物盛り合わせ

令和八年 葉月

※内容は仕入れの都合により変更する場合がございます