プレミアム懐石
二二、〇〇〇円
二四、二〇〇円（税込）

食前酒

前菜　祇園祭の彩りと
珍味盛り合わせ

椀替「名代　丸仕立て」
すっぽん真丈
キジハタ葛たたき
ふかひれ

向付　一、オコゼお造り
一、本日のお造り

主菜　一、若鮎塩焼き　たで酢
一、常陸牛炙り焼き
京賀茂茄子　万願寺唐辛子

強肴　鱧しゃぶしゃぶ
水菜　ごぼう

御飯「名物」ミニうな重
赤出汁　香の物
＊釜炊き　鮎山椒御飯に変更可能

水物　千年一ジュレ
フルーツ　アイス

甘味　くずきり

抹茶

調理長特別懐石
一七、〇〇〇円
一八、七〇〇円（税込）

食前酒

前菜　祇園祭の彩りと
珍味盛り合わせ

椀物　「名代　丸仕立て」
すっぽん真丈
あわび葛たたき
ふかひれ

向付　一、オコゼお造り
一、本日のお造り

主菜　一、若鮎塩焼き　たで酢
一、常陸牛おろし焼き
玉葱　万願寺唐辛子

強肴　小鍋仕立て
鱧すき鍋

御飯「名物」ミニうな重
赤出汁　香の物
＊釜炊き　鮎山椒御飯に変更可能

水物　千年一ジュレ
フルーツ　アイス

甘味　くずきり

抹茶

雪懐石　「天の川」

一一、〇〇〇円

一二、一〇〇円（税込）

食前酒

前菜　夏の彩り盛合わせ

椀物　鱧葛たたき

うめ玉　ゆず

向付　本日のお造り

主菜　一、鮎塩焼き

一、常陸牛おろし焼き

玉葱　万願寺唐辛子

強肴　小鍋仕立て

鱧すき鍋

御飯　釜炊き　鮎山椒御飯

水物　千年一ジュレ

フルーツ　アイス

甘味　くずきり

抹茶

月懐石「祇園祭」

八、〇〇〇円

八、八〇〇円（税込）

食前酒

前菜　夏の彩り盛合わせ

椀物　鱧葛たたき

うめ玉　ゆず

向付　本日のお造り

主菜　鮎塩焼き

鱧大葉巻き

＊主菜をプラス一、四三〇円(税込)で

赤城牛すき鍋に変更可能

強肴　京賀茂茄子二色田楽

有頭海老　南瓜

御飯　釜炊き　鱧とうもろこし御飯

赤出汁　香の物

水物　千年一ジュレ　フルーツ

甘味　くずきり

抹茶

花懐石　「撫　子」
五、五〇〇円
六、〇五〇円（税込）

食前酒

前菜　夏の彩り盛合わせ

椀物「京の白味噌仕立て」

向付　本日のお造り

主菜「小鍋仕立て」
鱧すき鍋

＊主菜をプラス一、四三〇円(税込)で
赤城牛すき鍋に変更可能

強肴　京賀茂茄子二色田楽
南瓜　ししとう

御飯　とうもろこし御飯
ちりめんじゃこ
赤出汁　香の物

水物　フルーツ

甘味　くずきり

抹茶

平日　十一時～十四時までの限定

懐石膳　「東山」
四、〇〇〇円
四、四〇〇円（税込）

食前酒

先付　鱧照焼　土佐酢和え

椀物　京の白味噌椀

旬菜　半月弁当
湯葉と本日のお造り
海老と野菜天ぷら
本日の焼き魚
本日の小鉢
焼きかまぼこ
牛肉炙り焼き

御飯　とうもろこし御飯
ちりめんじゃこ
香の物　吸い物

甘味　くずきり