

こちらは過去メニューです。お献立は変更になります。

## 葵懐石

Kaiseki AOI 葵懐石

—— 出会いの逸品 ——

焼き胡麻豆腐

—— 前菜 ——

霜月の彩り盛り合わせ

—— 椀物 ——

かに真蒸

—— 向付 ——

本日のお刺身盛り

—— 主菜 ——

国産牛へレ炙り焼  
海老と野菜の天ぷら

—— 鉢物 ——

甘鯛かぶら蒸し  
溶き山葵

—— 御飯 ——

季節のかやく御飯  
香の物 赤出汁

—— デザート ——

本日のデザート  
甘味 お薄

¥8,000

(税サ込 ¥9,504)

## 旬懐石

Kaiseki SYUN 旬懐石

—— 出会いの逸品 ——

焼き胡麻豆腐

—— 前菜 ——

霜月の彩り盛り合わせ

—— 椀物 ——

かに真蒸

—— 向付 ——

本日のお刺身盛り

—— 小鍋 ——

神戸牛すきやき

—— 鉢物 ——

甘鯛かぶら蒸し  
溶き山葵

—— 御飯 ——

かに釜炊き御飯  
香の物 赤出汁

—— デザート ——

本日のデザート  
甘味 お薄

¥10,000

(税サ込 ¥11,880)

食材の産地は係の者にお尋ねください。

天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。

Please understand that the Contents of the meals may be changed.

こちらは過去メニューです。お献立は変更になります。

# 撫子

Kaiseki NADESHIKO 抚子花 (撫子) 怀石

—— 出会いの逸品 ——

焼き胡麻豆腐

—— 前菜 ——

霜月の彩り盛り合わせ

—— 小鍋 ——

甘鯛燕みぞれ鍋

あられ柚子

—— 刺身 ——

本日のお刺身五種盛り

—— 主菜の逸品 ——

神戸牛照焼

—— 旬の鉢物 ——

海老芋 かに餡かけ

—— 御飯 ——

かに釜炊き御飯

香の物 赤出汁

—— デザート ——

本日のデザート

甘味 お薄



¥12,000

(税サ込 ¥14,256)

写真はイメージです。

食材の産地は係の者にお尋ねください。

天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。

Please understand that the Contents of the meals may be changed.

こちらは過去メニューです。お献立は変更になります。  
三〇〇年の伝統を受け継いで

## 特別懐石「初霜 はつしも」

初霜懐石 Since 1716 HATSUSHIMO KAISEKI

—— 出会いの逸品 ——

焼き胡麻豆腐

—— 前菜 ——

霜月の彩り盛り合わせ

—— 小鍋 ——

伊勢海老 白味噌鍋

—— 向付 ——

本日のお刺身五種盛り

—— 主菜の逸品 ——

神戸牛照焼

—— 京の焚合せの逸品 ——

海老芋と雲丹のみたらし餡掛け

—— 御飯 ——

かに釜炊き御飯

小茶碗蒸し

香の物

—— デザート ——

本日のデザート

甘味 お薄

¥15,000

(税サ込 ¥17,820)

食材の産地は係の者にお尋ねください。

天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。

Please understand that the Contents of the meals may be changed.



こちらは過去メニューです。お献立は変更になります。



特別懷石「初霜 はつしも」  
HATSUSIMO KAISEKI 初霜懷石

写真はイメージです。食材の産地は係の者にお尋ねください。  
天候により、食材の入手が困難な場合など、献立を変更、又は販売を停止することがございます。あらかじめご了承くださいませ。