

令和七年 臯月 御献立

新緑御膳

(六六〇〇)

一献酒
先付 ・新もずく酢
・胡麻豆腐

造里 本日のお造り盛合せ

御椀 名物京の白味噌仕立

いづれかお選び下さいませ

主菜

・国産牛ローストビーフ
・海老と野菜天ぷら

鉢物 揚げ茄子 生姜あん

御飯 鯛と新生姜御飯

香の物 止め椀

プラス一六五〇円で
ミニうな重に変更出来ます。

水物 デザート盛合せ

謝恩懐石『花菖蒲』

(八八〇〇)

一献酒
前菜 新緑の彩り盛合せ

造里 本日のお造り盛合せ

御椀 湯葉真丈のお吸い物

いづれかお選び下さいませ

主菜

・国産牛へレ炙り焼き
・滋賀県産稚鮎天ぷら

鉢物 揚げ茄子 生姜あん

御飯 焼き穴子と新牛蒡

釜炊き御飯

香の物 止め椀

プラス一六五〇円で
ミニうな重に変更出来ます。

水物 季の物

甘味 お薄

特別懐石『薰風』

(一二一〇〇)

一献酒
前菜 新緑の彩り盛合せ

造里 本日のお造り盛合せ

御椀 美濃吉名物 鯉濃汁

主菜 滋賀県産若鮎塩焼き

国産牛炙り焼き

鉢物 丸茄子 生姜あん

いづれかお選び下さいませ

御飯

・美濃吉名物うなぎ御飯

香の物 止め椀

・桜海老天茶漬

香の物 出汁

水物 季の物

甘味 お薄

グルメ懐石

(一六五〇〇)

一献酒
前菜 新緑の彩り盛合せ

造里 本日のお造り盛合せ

御椀 美濃吉名物 鯉濃汁

主菜 滋賀県産若鮎塩焼き

強肴 あわび柔らか煮

新もずく酢

小鍋 黒毛和牛

丸茄子 新玉葱

いづれかお選び下さいませ

御飯

・美濃吉名物うなぎ御飯

香の物 止め椀

・名代すっぱん雑炊

香の物

水物 季の物

甘味 お薄

プレミアム懐石

(二二〇〇〇)

すっぽん懐石

要予約 (一三二〇〇)

一献酒

前菜 新緑の彩り盛合せ

造里 本日のお造り盛合せ

いづれかお選び下さいませ

・御椀 名物 鯉濃汁

・小鍋 名代すっぽん

ふかひれ

強肴 あわび柔らか煮

新もずく酢

主菜 神戸牛すき焼き

丸茄子 九条葱

進肴 滋賀県産稚鮎天ぷら

新緑酢

御飯

・名物 うなぎ蒲焼き

新牛蒡釜炊き御飯

香の物 止め椀

水物 季の物

甘味 お薄

一献酒

前菜 すっぽん煮凝り

季節の彩り盛合せ

造里 本日のお造り盛合せ

鍋 大鍋 取り分け

油肴 唐揚げ

御飯 雑炊

水物 季の物