調理長特別グルメ懐石

食前酒

先付 夏ふぐ和え物

前菜 小鉢三種

椀物 薄葛仕立て
黒毛和牛

向付 一、鮑お造り
二、夏ふぐ薄造り
三、鱧寿司

焼物 伊勢海老雲丹焼き

進肴 鱧炙り焼き

御飯 うなぎ湯葉井
香の物 赤出汁

水物 メロン

甘味 くずきり

抹茶

22,000円

鮑夏ふぐ特別懐石

食前酒

先付 夏ふぐ和え物

前菜 季節の彩り

椀替り 夏ふぐと鮑の
しゃぶしゃぶ

向付 一、夏ふぐ叩き
二、本日のお造り
三、和牛握り

焼物 鮑ステーキ

進肴 ふぐ唐揚げ

御飯 (いづれかお選び下さい)
ふぐ御飯
赤出汁 香の物

水物 メロン
夏ふぐ雑炊
香の物

甘味 くずきり

抹茶

16,500円

葉月特別懐石

食前酒

前菜 季節の彩り

椀替り 『丸仕立て』
鱧 すっぽん 葱

向付 鯛薄造りと
本日のお造り

焼物 鮎塩焼き

旬菜 夏ふぐ唐揚げ

強肴 冷やしトマト

御飯 (いづれかお選び下さい)
名残り鮎御飯
香の物 赤出汁

水物 果物盛り合わせ
ミニうなぎ
香の物 赤出汁

甘味 くずきり

抹茶

12,100円

『大文字』

食前酒

前菜 季節の彩り

椀物 貝柱真丈すくい取り

向付 本日のお造り

焼物 夏ふぐ炙り焼き

旬菜 鱧と茄子の変わり揚げ

御飯 (いづれかお選び下さい)
うなぎ寿司
赤出汁

水物 果物盛り合わせ
素麺

甘味 くずきり

抹茶

9,350円

花懐石『朝顔』

食前酒

前菜 季節の彩り

椀物 白味噌仕立椀

向付 本日のお造り

旬菜 (いづれかお選び下さい)

- ・鱸蓼酢焼き
 - ・海老と夏野菜の揚物
 - ・赤城牛和風焼き
- (十一280円)

鉢物 茄子 味噌掛け

御飯 季節の御飯

赤出汁 香の物

水物 果物盛り合わせ

甘味 くずきり

又は 白玉ぜんざい

抹茶

7,150円

夏御膳

一口茶そば

白味噌椀

本日のお造り

鱧と海老の天ぷら

赤城牛炙り焼き
粟麩田楽

季節の御飯

香の物

くずきり

6,600円