

調理長特別グルメ懐石

食前酒

先付 じゅん菜 雲丹

前菜 小鉢三種

煮物椀 『白味噌仕立て』

鯉こく汁

向付 一、鰹落とし
二、蛸の洗い

鯛昆布メ 湯葉

焼物 一、若鮎塩焼き
二、黒毛和牛炙り焼き

伊勢海老三色揚げ

酢肴 鮑と野菜の酢味噌掛け

御飯 (いずれかお選び下さい)

・鰻湯葉井

赤出汁 香の物

・茶そば

水物 メロン

甘味 くずきり

抹茶

22,000円

特別懐石 雅

食前酒

前菜 季節の彩り

椀替り 『小鍋仕立て』

鰹 鮑

九条葱 水菜

向付 一、鰹寿司
二、鰹叩き

本日のお造り

焼物 『宝楽盛』

若鮎塩焼き

茄子田楽

鰹変わり揚げ

酢肴 一口茶そば

御飯 (いずれかお選び下さい)

・鯛 新生姜御飯

赤出汁 香の物

・てまり寿司

赤出汁

水物 果物盛り合わせ

甘味 くずきり

抹茶

16,500円

臯月 特別懐石

食前酒

前菜 季節の彩り

椀物 『白味噌仕立て』

鯉こく汁 牛蒡

向付 鯛薄造りと

本日のお造り

焼物 炙り牛と丸茄子

みたらし餡

旬菜 鮎と鰹の変わり揚げ

酢肴 じゅん菜

御飯 (いずれかお選び下さい)

・鰹 新生姜御飯

赤出汁 香の物

・ミニうなぎ

赤出汁 香の物

水物 果物盛り合わせ

甘味 くずきり

抹茶

12,100円

『薫風』

食前酒

前菜 季節の彩り

椀物 鰹真丈すくい取り

向付 本日のお造り

焼物 赤城牛炙り焼き

太刀魚塩焼き

旬菜 鮎と茄子の揚げ出し

酢肴 蛸なます

御飯 (いずれかお選び下さい)

・新生姜御飯

鰹たたき

赤出汁 香の物

・うなぎ寿司

赤出汁

水物 果物盛り合わせ

甘味 くずきり

抹茶

9,350円

花懐石『花菖蒲』

(14時まで)

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)

・赤城牛和風焼き

(+120円)

・海老と鱧の変わり揚げ

鉢物 丸茄子揚げ出し

御飯 青豆御飯

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

皐月御膳

前菜

白味噌椀

本日のお造り

茄子田楽

鰻湯葉蒸し

鱧天重

香の物

くずきり

6,600円