

調理長特別グルメ懐石

食前酒

先付 鱧素麺

前菜 小鉢三種

煮椀物 『薄葛仕立て』

鱧 梅玉 柚子

向付 一、夏ふぐ叩き

二、鱧切落とし

鱧一枚造り

三、黒毛和牛握り

焼物 鮑ステーキ

旬菜 伊勢海老 賀茂茄子

べっこう 鰯掛け 生姜

御飯 名物 鰻茶漬け

香の物

水物 メロン

甘味 くずきり

抹茶

22,000円

祇園祭特別懐石

食前酒

前菜 季節の彩り

椀物 鱧素麺

鮑 葱 すだち

向付 伊勢海老と

本日のお造り

焼物 鮎の塩焼

旬菜 『宝楽盛』

黒毛和牛

万願寺とうがらし

賀茂茄子

酢肴 じゅん菜

御飯 (いづれかお選び下さい)

・鱧天重

赤出汁 香の物

・ミニうな重

赤出汁 香の物

水物 メロン

甘味 くずきり

抹茶

16,500円

文月特別懐石

食前酒

前菜 季節の彩り

椀替り 『白味噌仕立て』

伊勢海老具足鍋

向付 鱧切落としと

本日のお造り

焼物 鰻源平焼き

鰻巻卵

旬菜 賀茂茄子

炙り牛

みたらしあん掛け

酢肴 貝柱 胡瓜 若布

土佐酢掛け

御飯 (いづれかお選び下さい)

・土鍋炊き鮎御飯

赤出汁 香の物

・鮑素麺

水物 果物盛り合わせ

甘味 くずきり

抹茶

11,000円

『天の川』

食前酒

前菜 季節の彩り

椀物 海老真丈すくい取り

向付 本日のお造り

焼物 鮎塩焼

旬菜 賀茂茄子と

鱧の変わり揚げ

酢肴 合鴨コース

御飯 (いづれかお選び下さい)

・とうもろこし御飯

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

8,800円

花懐石『撫子』

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

(+1320円)

・海老と鰹の揚げ物

鉢物 冷やし鉢

賀茂茄子 小芋 南瓜

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

6,600円

夏御膳

季節の前菜

白味噌椀

『宝楽盛』

海老と鰹の揚げ物

茄子田楽

本日のお造り

鮑酢の物

季節のご飯

または

そうめん

香の物

くずきり

6,600円

六十周年記念

特別懐石

食前酒

前菜 季節の彩り

椀替り 鰹土瓶蒸し

向付 本日のお造り

焼物 鮎塩焼き

旬菜 賀茂茄子

伊勢海老

べっこうあん掛け

酢肴 貝柱 胡瓜 若布

土佐酢掛け

御飯 ミニうな重

赤出汁 香の物

水物 果物盛り合わせ

甘味 くずきり

抹茶

11,000円