

プレミアム懐石

二、四二〇〇円 (税込)

食前酒

前菜 初夏の彩りと

珍珠盛り合わせ

椀物 「京の白味噌仕立て」

のどぐろ ささがき牛蒡

向付 エゾあわび炙り造り 肝味噌

本日のお造り

主菜 川魚二種

岩魚塩焼き

稚鮎おどり揚げ

強肴 常陸牛 丸茄子

花山椒鍋

御飯 釜炊き うすい豆御飯

添え 「名物」うなぎ蒲焼

赤出汁 香の物

水物 千年一ジュレ

フルーツ アイス

甘味 くずきり

抹茶

母の日懐石

一八、七〇〇円 (税込)

食前酒

前菜 初夏の彩りと

珍珠盛り合わせ

椀物 「京の白味噌仕立て」

「名物」 鯉こく汁

ささがき牛蒡

向付 本日のお造り

主菜 一、岩魚塩焼き

一、常陸牛おろし焼き

丸茄子 ホワイトアスパラ

強肴 稚鮎南蛮漬け

御飯 釜炊き うすい豆御飯

添え 「名物」うなぎ蒲焼

赤出汁 香の物

水物 千年一ジュレ

フルーツ アイス

甘味 くずきり

抹茶

雪懷石 「青 楓」

一二、一〇〇円 (税込)

食前酒

前菜 初夏の彩り盛り合せ

椀物 「京の白味噌仕立て」

「名物」鯉こく汁

ささがき牛蒡

向付 本日のお造り

主菜 一、常陸牛おろし焼き

ホワイトアスパラ

一、稚鮎おどり揚げ

鉢物

茄子含ませ煮

あいなめあられ揚げ

みたらしあんかけ

御飯 釜炊き 鯛うすい豆御飯

赤出汁 香の物

水物 千年一ジュレ

フルーツ アイス

甘味 ぐずきり

抹茶

月懷石「薫 風」

八、八〇〇円 (税込)

食前酒

前菜 初夏の彩り盛り合せ

椀物 「京の白味噌仕立て」

「名物」鯉こく汁

ささがき牛蒡

向付 本日のお造り

主菜 伊佐木朴葉焼き

*プラス一、四三〇円 (税込)

で赤城牛おろし焼きに変更可能。

鉢物 茄子含ませ煮

あいなめあられ揚げ

みたらしあんかけ

御飯 釜炊き うすい豆御飯

ちりめんじゃこ

赤出汁 香の物

水物 千年一ジュレ フルーツ

甘味 ぐずきり

抹茶

花懐石 「花菖蒲」

六、〇五〇円 (税込)

食前酒

前菜 季節の彩り盛合わせ

椀物 「京の白味噌仕立て」

向付 本日のお造り

主菜 海老と野菜

連子鯛あられ揚げ

*プラス一、四三〇円 (税込)

で赤城牛おろし焼きに変更可能。

鉢物 茄子含ませ煮

みたらしあんかけ

御飯 筍と枝豆の御飯

赤出汁 香の物

水物 フルーツ

甘味 くずきり

抹茶

懐石膳 「東山」

四、四〇〇円 (税込)

食前酒

先付 もずく酢 おくら とろろ

椀物 「京の白味噌仕立て」

旬菜 半月弁当

湯葉と本日のお造り

海老と野菜天ぷら

本日の焼き魚 寿司

焼きかまぼこ

牛肉炙り焼き

御飯 季節の御飯

吸い物 香の物

甘味 くずきり