

鼓 つづみ 一六、〇〇〇円

平日昼限定

先付

海老と帆立南蛮漬け  
トマトジュレ掛け

焼八寸

若鮎ロースト 香草ソース  
エシヤレット 金山寺味噌  
臍月豆腐とオリーブ 鮪とろ和え  
蒸し鮑と加賀太胡瓜辛子漬け  
モツツアレラチーズ湯葉巻  
たらの芽

お造り

炙り鮮魚薄造り  
柚子ポン酢ドレッシング掛け  
季節のお造り一種

中皿

天然鯛と大浅利  
和クアパッツア仕立て

進肴

国産牛ロースト 和風仕込み  
焼野菜 山葵 鱈甲飴

食事

鴨肉稲庭うどん

水菓子

フルーツ豆かん  
ミルクジェラート

月代 つきしろ 二〇、〇〇〇円

先付

海老と帆立南蛮漬け  
トマトジュレ掛け

焼八寸

若鮎ロースト 香草ソース  
エシヤレット 金山寺味噌  
臍月豆腐とオリーブ 鮪とろ和え  
蒸し鮑と加賀太胡瓜辛子漬け  
モツツアレラチーズ湯葉巻  
たらの芽

お造り

炙り鮮魚薄造り  
柚子ポン酢ドレッシング掛け  
季節のお造り二種

中皿

天然鯛と大浅利  
和クアパッツア仕立て

進肴

黒毛和牛フィレロースト  
和風仕込み  
焼野菜 山葵 鱈甲飴

食事

鴨肉稲庭うどん

水菓子

季節の果物二種盛り

山吹 やまぶき 二五、〇〇〇円

前菜

蛤雲丹味噌焼 はりはり大根  
煮穴子黒酢とポテト 焼蟹内子  
稚鮎十草揚げ ころもみ  
天豆 めかぶと新生姜  
蒸し鮑と山葵菜

お造り

炙り鮮魚薄造り  
柚子ポン酢ドレッシング掛け  
季節のお造り二種

焼物

真名鰹袖幽庵焼 毛蟹雲丹味噌焼  
煮物 岩牡蠣と春大根 葱生姜  
竹の子 茄子 たららの芽 葱

進肴

黒毛和牛フィレステーキ 鱈甲飴  
焼野菜 山葵 ポン酢添え

食事

天然鯛茶漬け  
香の物

水菓子

季節の果物二種盛り

甘味

無花果入りあんこ玉

朱 あかり 三〇、〇〇〇円

前菜

蛤雲丹味噌焼 はりはり大根  
煮穴子黒酢とポテト 焼蟹内子  
稚鮎十草揚げ こごみ  
天豆 のど黒昆布握り寿司  
蒸し鮑と山葵菜

お造り

炙り鮮魚薄造り  
柚子ポン酢ドレッシング掛け  
季節のお造り三種

焼物

真名鰹袖幽庵焼 毛蟹雲丹味噌焼

煮物

岩牡蠣と春大根 葱生姜  
竹の子 茄子 たらの芽 葱

進肴

黒毛和牛フィレステーキ 鱈甲飴  
焼野菜 山葵 ポン酢添え

食事

天然鯛茶漬け  
香の物

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

無花果入りあんこ玉

瑠璃 るり 四〇、〇〇〇円

前菜

蛤雲丹味噌焼 はりはり大根  
煮穴子黒酢とポテト 焼蟹内子  
稚鮎十草揚げ こごみ  
天豆 のど黒昆布握り寿司  
蒸し鮑と山葵菜

お造り

炙り鮮魚薄造り  
柚子ポン酢ドレッシング掛け  
季節のお造り三種

焼物

真名鰹袖幽庵焼 毛蟹雲丹味噌焼

煮物

岩牡蠣と春大根 葱生姜  
竹の子 茄子 たらの芽 葱

進肴

尾崎牛ロースト 和風仕立て

食事

天然鯛茶漬け  
香の物

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

無花果入りあんこ玉

※入荷状況により食材に変更が生じる  
場合もございます。

※料金に別途サービス料を加算させて  
いただきます。