鼓 つづみ　一六、〇〇〇円

～ 平日昼限定 ～

前菜
松茸と春菊お浸し
つぶ貝子宝和え
鰻白焼と胡瓜
明太子サワークリーム和え
蛸唐揚げ　銀杏松葉

温物
松茸入り玉地蒸し豆乳餡　海老

お造り
鮮魚薄造り
黒酢山椒ドレッシング掛け
季節のお造り二種

煮物
鱧沿部煮と松茸
柚子胡椒仕立て

進肴
和風ビーフシチュー　山葵
ブロッコリー　マッシュルーム

食事
松茸五目炊き込みご飯
赤出汁　香の物

水菓子
旬の果物クープ仕立て
薔薇の香り　ミルクジェラート

月代 つきしろ　二〇、〇〇〇円

前菜
松茸と春菊お浸し
煎り蒸し鮑と煎り若布
鰻白焼と胡瓜
明太子サワークリーム和え
蛸唐揚げ　銀杏松葉

温物
松茸入り玉地蒸し豆乳餡　海老

お造り
鮮魚薄造り
黒酢山椒ドレッシング掛け
季節のお造り二種

煮物
鱧沿部煮と松茸
柚子胡椒仕立て

進肴
黒毛和牛フィレロースト
焼野菜　ポン酢添え

食事
松茸掻揚天せいろ蕎麦

水菓子
旬の果物クープ仕立て
薔薇の香り　ミルクジェラート

山吹 やまぶき　二五、〇〇〇円

前菜
甘海老黄身醤油和えとキャビア
ふぐ南蛮漬け
かます利休干し　銀杏松葉
香茸と菊菜お浸し
雲子と京芋香煎揚げ
九条葱ソース添え

煮物椀
海老真薯と聖護院蕪

お造り
鮮魚薄造り　和風カルパッチョ
季節のお造り二種

焼物
石焼
甘鯛昆布焼　天然蒸し鮑肝焼

進肴
黒毛和牛フィレロースト
焼野菜　木の子麹ソース

食事
鰻茶漬け

水菓子
季節の果物二種盛り

甘味
栗蒸し羊羹

朱　あかり　　三〇、〇〇〇円

前菜
甘海老黄身醤油和えとキャビア
ふぐ南蛮漬け
かます利休干し　銀杏松葉
香茸と菊菜お浸し
雲子と京芋香煎揚げ
九条葱ソース添え

煮物椀
海老真薯と聖護院蕪

お造り
鮮魚薄造り　和風カルパッチョ
季節のお造り二種

焼物
石焼
甘鯛昆布焼　天然蒸し鮑肝焼

進肴
黒毛和牛フィレステーキ
焼野菜　木の子麹ソース

食事
鴨せいろ蕎麦

水菓子
季節の果物三種盛り

甘味
栗蒸し羊羹

※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。