

鼓 つづみ 一六、〇〇〇円

平日昼限定)

前菜

帆立南蛮漬けかぼす味噌と
菜花辛子漬け
銀鱈西京焼
青森県産鮭マリネ手毬寿司
子ズ湯葉巻 銀杏松葉
紅茶鴨とオリブ串打ち
柿菊花膾

お造り

鮮魚薄造り ポン酢添え
季節のお造り一種

焼物

ずわい蟹と牡蠣 吟醸香味焼

煮物

金時鯛オランダ煮
柚子胡椒仕立て

進肴

国産牛フィレロースト
和風仕込み

食事

天然鯛と山椒炊き込みご飯
赤出汁 香の物

水菓子

いろいろ果実と苺ジュレ
ミルクジェラート

月代 つきしろ 二〇、〇〇〇円

前菜

帆立南蛮漬けかぼす味噌と
菜花辛子漬け
銀鱈西京焼
青森県産鮭マリネ手毬寿司
筍子唐揚げ 銀杏松葉
紅茶鴨とオリブ串打ち
柿菊花膾

お造り

鮮魚薄造り ポン酢添え
季節のお造り二種

焼物

ずわい蟹と牡蠣 吟醸香味焼

煮物

金時鯛オランダ煮
柚子胡椒仕立て

進肴

黒毛和牛ロースト
和風仕込み

食事

天然鯛と山椒炊き込みご飯
赤出汁 香の物

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

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

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 木の子麴ソース

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
雲子と京茅香煎揚げ
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 木の子麴ソース

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

瑠璃 るり 四〇、〇〇〇円

前菜

毛蟹 キャビア
帆立南蛮漬けかぼす味噌と
菜花辛子浸し
甘鯛若狭焼 焼松茸 色茗荷
鮫肝醤油蒸しと長茅

お造り

炙りふぐ薄造り ポン酢添え
季節のお造り二種

焼物

石焼 伊勢海老昆布焼 ふぐ白子焼

煮物

海老真薯と聖護院大根
柚子胡椒風味

進肴

黒毛和牛ステーキ 和風仕込み
焼野菜 麴ソース

食事

ふぐ雑炊
香の物

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

栗蒸し羊羹

ふぐコース(ふぐと九絵食べくらべ) 五〇、〇〇〇円

前菜

ふぐ南蛮漬け かぼす味噌掛け
菜花辛子浸し
毛蟹の雲丹和えとキャビア
ふぐ南蛮焼
黒毛和牛ロースト 麴ソース

お造り

炙りふぐと九絵の薄造り

焼物

ふぐ白子 石焼

揚物

ふぐ唐揚げ
万願寺唐辛子 かぼす

進肴

九絵しゃぶしゃぶ

食事

ふぐ雑炊 又は 九絵うどん

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。