

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 青森県産鮭と千枚蕪
子一ズ湯葉巻 山菜天婦羅
紅茶鴨とオリーブ串打ち
ふぐ鉄皮鮫肝和え

お造り

炙り鮮魚薄造り ポン酢添え
季節のお造り一種

焼物

隠岐の島産鮮魚南蛮焼
ずわい蟹香味焼

煮物

雲子黄身揚げと筍土佐煮
柚子胡椒仕立て

進肴

和風ビーフシチュー
焼野菜 山葵 実山椒

食事

ふぐ炊き込みご飯
赤出汁 香の物

水菓子

あまおう苺と彩り果実
苺ジュレ掛け
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 青森県産鮭と千枚蕪
ふぐ唐揚げ 山菜天婦羅
紅茶鴨とオリーブ串打ち
ふぐ鉄皮鮫肝和え

お造り

炙り鮮魚薄造り ポン酢添え
季節のお造り二種

焼物

隠岐の島産鮮魚南蛮焼
ずわい蟹香味焼

煮物

雲子黄身揚げと筍土佐煮
柚子胡椒仕立て

進肴

国産牛ロースト
和風デミグラスソース

食事

ふぐ炊き込みご飯
赤出汁 香の物

水菓子

あまおう苺と彩り果実
苺ジュレ掛け
ミルクジェラート

山吹 やまぶき 二五、〇〇〇円

前菜

ふぐ唐揚げと山菜天婦羅
鮫肝醤油漬け
真名鰹雲丹味噌焼 銀杏松葉
菜花辛子漬け
鰯昆布と千枚蕪 蟹内子

お造り

炙り鮮魚薄造り
袖香ドレッシング掛け
季節のお造り二種

焼物

蒸し鮑と天然鯛 香味焼

煮物

海老黄身揚げと筍土佐煮
柚子胡椒仕立て

進肴

黒毛和牛ロースト
焼野菜 ポン酢添え

食事

焼ふぐ白子とふぐ雑炊
鱈鰯掛け
香の物

水菓子

季節の果物二種盛り

甘味
塩蒸し羊羹

朱 あかり

三〇、〇〇〇円

前菜

ふぐ唐揚げと山菜天婦羅

北寄貝と焼葱酢味噌和え

真名鯉雲丹味噌焼 银杏松葉

菜花辛子漬け 鰯昆布と千枝蕪 蟹内子

お造り

炙りふぐ鮫肝鉄皮和え

季節のお造り二種

焼物

蒸し鮑と天然鯛 香味焼

煮物

車海老黄身揚げと筍土佐煮

柚子胡椒仕立て

進肴

黒毛和牛フィレステーキ

焼野菜 塩 ポン酢

食事

焼ふぐ白子とふぐ雑炊

鱈鱒餡掛け 香の物

水菓子

季節の果物三種盛り

甘味

塩蒸し羊羹

ふぐコース（ふぐと九絵食べ比べ）

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

塩蒸し羊羹

※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。