

新春 ランチ懐石

15,180円(税・サ込)

- 祝肴
 - 牛乳豆腐
 - 生雲丹
 - べっ甲餡 山葵
 - 芹 根芋 胡麻クリーム
 - カステラ玉子 黒豆
 - 車海老山椒焼
 - チーズ味噌漬
- 祝椀
 - 大山鶏 日の出人参
 - 亀甲椎茸 松葉柚子
 - つる菜
- 凌ぎ
 - 赤飯
- 造り
 - 本鮪 白身昆布メ
 - 平政
 - 土佐正油
- 煮物
 - 丸大根スープ煮
 - 伊勢海老吉野煮
 - 筍 梅人参 柚子味噌
- 焼物
 - 金目鯛袖香焼
 - 和牛包み焼
- 食事
 - 穴子と根菜の釜炊き
 - 赤出し
 - 盛り合せ
- 止椀
 - 盛りのプリュレ
 - 柚子シャーベット
- 水菓子

※仕入れの都合により内容が変更となる場合があります。

新春 よろこびコース

22,770円(税・サ込)

- 祝肴
 - 牛乳豆腐
 - 生雲丹
 - べっ甲餡 山葵
 - 芹 根芋 胡麻クリーム
 - カステラ玉子 黒豆
 - 車海老山椒焼
 - チーズ味噌漬
- 祝椀
 - 大山鶏 日の出人参
 - 亀甲椎茸 松葉柚子
 - つる菜
- 造り
 - 本日の鮮魚盛合わせ
 - あしらい一式
- 蒸物
 - フォアグラ茶碗蒸し
 - トリユフ餡
- 揚物
 - 天婦羅盛り合わせ
 - 車海老 烏賊
 - 季節野菜二種
 - 天だし 卸し
- 焼物
 - 和牛サーロイン鉄板焼
 - 焼野菜
 - 胡麻ダレ
 - 玉葱のマリネ
- 食事
 - 握り寿司四種盛り合わせ
 - 赤出し
- 止椀
- 水菓子
 - グラマラッカ

※仕入れの都合により内容が変更となる場合があります。

新春よろこびコース

22,770円(税・サ込)

- 祝肴 牛乳豆腐 生雲丹
- べっ甲餡 山葵
- 芹 根芋 胡麻クリーム
- カステラ玉子 黒豆
- 車海老山椒焼
- チーズ味噌漬
- 祝 椀 大山鶏 日の出人参
- 亀甲椎茸 松葉柚子
- つる菜
- 造り 本日の鮮魚盛合わせ
- あしらい一式
- 蒸物 フォアグラ茶碗蒸し
- トリユフ餡
- 揚物 天婦羅盛り合わせ
- 車海老 烏賊
- 季節野菜二種
- 天だし 卸し
- 焼物 和牛サーロイン鉄板焼
- 焼野菜
- 胡麻ダレ
- 玉葱のマリネ
- 食事 握り寿司四種盛り合わせ
- 赤出し
- 水菓子 グラマラッカ

※仕入れの都合により内容が変更となる場合があります。

新春ディナー懐石 葵

25,300円(税・サ込)

- 祝肴 牛乳豆腐 生雲丹
- べっ甲餡 山葵
- 芹 根芋 胡麻クリーム
- 北寄貝 帆立貝 雲和え
- カステラ玉子 唐墨
- ずわい蟹砵巻 黒豆
- 祝 椀 大山鶏 日の出人参
- 亀甲椎茸 鈴菜
- 焼餅 松葉柚子
- 凌ぎ 赤飯
- 御造り 本鮪 車海老
- 白身昆布×
- 青利烏賊
- 土佐正油
- 煮物 丸大根スープ煮
- 伊勢海老具足煮
- 筍 青味 梅人参
- 針柚子
- 合肴 フォアグラ茶碗蒸し
- トリユフ餡
- 焼物 きんき一夜干し
- 黒毛和牛包み焼
- 食事 鯛釜炊き
- イクラ正油漬
- 赤出し
- 止 椀 盛り合せ
- 香の物
- 水菓子 季節の果物
- コアントローゼリー掛け

※仕入れの都合により内容が変更となる場合があります。

新春ディナー懐石 楓

35,420円(税・サ込)

- 祝肴 鮫肝生姜煮
- 沢庵 根芋
- 唐墨 カステラ玉子
- 鮑柔らか煮 黒豆
- ずわい蟹砵巻
- 祝 椀 大山鶏 日の出人参
- 亀甲椎茸 鈴菜
- 焼餅 松葉柚子
- 凌ぎ 赤飯 金箔
- 御造り 本鮪 赤貝
- 白身昆布×
- 寒鰯
- 土佐正油
- 煮物 吉次根深蒸し
- 蕪 筍 青味
- 白髪葱 一味
- 合肴 ずわい蟹身出し
- 京蒟蒻 もって蒟
- イクラ 酢浸し
- 焼物 黒毛和牛ヒレロースト
- スプラウト 黄身ソース
- 山葵 岩塩
- 食事 雲丹釜炊き
- トリユフ
- 赤出し
- 止 椀 盛り合せ
- 香の物
- 水菓子 苺のブリュレ
- 季節の果物

※仕入れの都合により内容が変更となる場合があります。