

【個室 平日ランチタイム限定】

楓（かえで）懐石

（税サ込） 11,385円

先付

法蓮草 水菜浸し とろろ鰯
桜汲み湯葉 鼈甲餡
蟹身 山葵

吸物

海老しんじょ 白木耳
鶴菜 人参 柚子

造り

三種盛り合わせ
あしらい一式

焼物

鰯桜葉焼 桜海老小袖玉子
花卉百合根 酢取蓮根

煮物

鱒之助 筍揚げ出し
桜人参 煮卸し 木の芽

食事

碓井豆 小柱 釜炊き御飯

香の物

盛り合わせ

止椀

赤だし

デザート

本日のデザート

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

【個室 ランチタイム限定】

綺（あや）懐石

（税サ込） 17,710円

旬菜

生雲丹 汲み湯葉 鼈甲餡掛け
胡麻豆腐 花卉百合根 いくら

吸物

海老しんじょ 青砂海苔仕立て
白木耳 鶴菜 人参 柚子

造り

三種盛り合わせ
あしらい一式

煮物

東京X味噌豚角煮
花穂 溶き辛子

焼物

金目鯛照り焼き 木の芽
筍素揚げ 岩塩
栗麩田楽 花苕荷 若玉蜀黍

食事

佐賀県『さがびより』の
春キャベツ、新玉ねぎと
薄揚げ釜炊きご飯

香の物
止 椀

盛り合わせ
揚げ桜海老
赤だし

デザート

本日のデザート

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。

【個室 ランチ・ディナー共通】

櫛(けやき)懐石

(税サ込) 21,505円

旬菜

生雲丹 汲み湯葉
鱈甲 鰯掛け
胡麻豆腐 花卉百合根
いくら

温物

白アスパラ茶碗蒸し
フォアグラスステーキ
トリユフ 五分葱

造り

三種盛り合わせ あしらい一式

煮物

東京X豚の味噌角煮
溶き辛子 花穂

合肴

筍と若布 本節削り 木の芽

焼物

金目鯛照り焼き 木の芽
筍素揚げ 岩塩
栗麩田楽 花茗荷 若玉蜀黍

食事

佐賀県『さがびより』の
春キャベツ、新玉ねぎと
薄揚げ釜炊きご飯
揚げ桜海老
盛り合わせ
赤だし

香の物
止椀

デザート 本日のデザート

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます

【個室 ランチ・ディナー共通】

結(ゆい)懐石

(税サ込) 25,300円

旬菜

生雲丹 汲み湯葉

鼈甲飴掛け

胡麻豆腐 花卉百合根

いくら

温物

白アスパラ茶碗蒸し

フォアグラステーキ

五分葱

造り

三種盛り合わせ

あしらい一式

煮物

黒毛和牛すき煮 泡卵

揚げ物

朝堀孟宗竹筍素揚げ

伊勢海老酒衣揚げ

岩塩 金山寺味噌 木の芽

焼物

甘鯛桜葉若狭焼

富士おろし 酢橘

食事

佐賀県産『さがひより』の

桜海老と薄揚げ釜炊きご飯

三つ葉

香の物

盛り合わせ

止椀

伊勢海老の赤だし汁

デザート

静岡メロン 博多あまおう

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます