

令和七年 二月

匠の茶寮四季懐石

8000円(税サ込9680円)

旬菜

- ・雲丹豆腐 ランプフィッシュ
- ・セルフィーユ 旨出し
- ・辛子菜浸し 釜揚げしらす 彩り胡麻
- ・鰯旨煮 露
- ・平貝 若布 胡瓜 生姜酢 ラディッシュ
- ・変わり稲荷寿司 一寸豆蜜煮
- ・子持ち公魚天婦羅 フォアグラ味噌

温菜

- 蕪摺り流し
- ソフトシエルクラブ
- モツツアレラチーズ ブロッコリー
- ※差額 税サ込2057円で
フォアグラの茶碗蒸しに変更できます

造り

本日の盛り合せ
あしらい一式

焼物

- 銀鱈柚香焼
- 露の臺田楽 揚梅
- 黒毛和牛薄切り肉炙り
- バルサミコソース
- ※差額 税サ込2057円で
黒毛和牛照焼に変更できます

小鍋

- く粕汁仕立てく
- 鮭 大根 人参 小芋
- 牛蒡餅 白葱 薄揚げ 菊菜

食事

- 釜炊きご飯
- 碓井豆 錦糸玉子 胡麻
- 赤だし 香の物

デザート

チヨイス

令和七年 二月

黒毛和牛ステーキ懐石

11000円(税サ込13310円)

旬菜

- ・雲丹豆腐 ランプフィッシュ
- ・セルフィーユ 旨出し
- ・辛子菜浸し 釜揚げしらす 彩り胡麻
- ・鰯旨煮 露
- ・平貝 若布 胡瓜 生姜酢 ラディッシュ
- ・変わり稲荷寿司 一寸豆蜜煮
- ・子持ち公魚天婦羅 フォアグラ味噌

温菜

- 蕪摺り流し
 - ソフトシエルクラブ
 - モツツアレラチーズ ブロッコリー
- ※差額 税サ込2057円で
フォアグラの茶碗蒸しに変更できます

造り

本日の盛り合せ
あしらい一式

冷菜

本日のサラダ
なだ万ドレッシング

メイン

黒毛和牛ステーキ(80グラム)
添え野菜 和風ソース
山葵 粒マスタード

※差額 税サ込3388円で
120グラムに増量できます

食事

釜炊き御飯
滋賀県産 にこまる米
もしくは

釜炊き御飯
碓井豆 錦糸玉子 胡麻
赤だし 香の物

デザート

グラマラツカ

令和七年 二月

懐石 華

13000円(税サ込)15730円

先付

〆 粕汁 鮎仕立て
〆 鮭餅粉揚げ 大根 人参
〆 牛蒡餅 薄揚げ タラの芽

旬菜

・ 雲丹豆腐 蒸し鮑 セルフイーユ 旨出し
・ ズワイ蟹 芹 菊菜 浸し 彩り胡麻
・ 変わり稻荷寿司 一寸豆蜜煮
河豚唐揚げ 酢橘

吸物

蛤 筍 若布
蕨 人参 木の芽

造り

本日の盛り合せ
あしらい一式

焼物

マナガツオ 柚香焼
露の臺田楽 揚梅
子持ち公魚 天婦羅 フォアグラ味噌

煮物

〆 すき焼き
〆 黒毛和牛 サーロイン
〆 青葱 玉葱 温玉
〆 ホースラ デイツシュ

食事

釜炊き御飯
蟹 碓井豆 錦糸玉子 胡麻
赤だし 香の物

デザート

グラマラツカ

令和七年 二月

黒毛和牛サーロインステーキどんぶり

税サ込5800円

先付

雲丹豆腐 ランプフィッシュ
旨出し 隠元
蕪摺り流し
モッツァレラチーズ ブロッコリー

メイン

黒毛和牛サーロインステーキ丼
添え野菜 温玉
茶だし 薬味 白葱 山葵 香の物

食事

ミニ冷し坦々稲庭うどん