

令和六年 十一月

黒毛和牛ステーキどんぶり

税サ込5800円

先付

- ・栗豆腐 菊花 隠元 旨ゼリー
- ・さつま芋摺り流し 牛蒡チップ クコの実

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

令和六年 十一月

茶寮四季懐石

7000円(税サ込8470円)

旬菜

- ・柿 胡瓜 木耳 白掛け ザクロ
- ・帆立 むかご 銀杏 酒盗バター煎り
- ・鮭 ハラス 卸し酢和え
- ・いくら 醤油漬け 三つ葉 振り柚子
- ・桜海老 菊菜 菊花 浸し 彩り胡麻
- ・メ鯖 サンド

温菜

- さつま芋摺り流し
  - 海老しんじょ 花穂
- ※差額 税サ込1815円で  
フォアグラの茶碗蒸しに変更できます

造り

本日の造り盛り合わせ  
あしらい一式

煮物

帆立 厚揚げ博多 海老芋  
すだれ麩 湯葉あん  
ささ打葱

焼物

秋刀魚 柚庵焼 かぼす  
揚げ紅葉 渋皮栗蜜煮  
角煮 シナモン炙り

食事

※差額 税サ込1815円で  
黒毛和牛サーロイン照焼に変更できます  
釜炊き御飯  
木の子 三つ葉  
赤だし 香の物

デザート

チヨイス

令和六年 十一月

黒毛和牛ステーキ懐石

11000円(税サ込13310円)

旬菜

- ・柿 胡瓜 木耳 白掛け ザクロ
- ・帆立 むかご 銀杏 酒盗バター煎り
- ・鮭 ハラス 卸し酢 和え
- ・いくら 醤油漬 三つ葉 振り柚子
- ・桜海老 菊菜 菊花 浸し 彩り胡麻
- ・メ鯖 サンド

温菜

さつま芋摺り流し  
海老しんじょ 花穂  
※差額 税サ込1815円で松茸土瓶蒸し、又は  
フォアグラ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3025円で  
120グラムに増量できます

食事

釜炊き御飯  
滋賀県産 あきたこまち  
もしくは  
釜炊き御飯  
木の子 三つ葉  
赤だし 香の物

デザート

グラマラツカ

令和六年 十一月

しゃぶしゃぶコース

税サ込9680円

先付

・栗豆腐 菊花 隠元 旨ゼリー  
釜揚げしらす 水菜 浸し 彩り胡麻

造り

本日の盛合せ  
あしらい一式

鍋

博多牛サーロインしゃぶしゃぶ  
レタス 水菜 黄韭 菊菜 白葱 人参  
椎茸 葛切り 巻湯葉 焼き餅 豆腐  
ポン酢 胡麻だれ 薬味一式

食事

稲庭うどん  
古高菜漬け

デザート

バナラアイス

令和六年 十一月

黒毛和牛ステーキどんぶり

税サ込5800円

先付

- ・銀杏豆腐 とびこ 菊花 旨ゼリー
- ・里芋摺り流し 隠元

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