

令和6年 12月

お昼の懐石

@8,000円(9,680円)

旬菜

博多和牛和風ロースト
サラダ仕立て
玉葱ドレッシング
白子豆腐
鮫肝 椎茸 白葱
ちり酢 振り柚子
福岡大葉春菊 かきのもと浸し
泡梅酢

造り

糸島本鱈焼霜造り
本鮪 青利烏賊 長芋
土佐醤油

煮物

小鍋にて
筑前海 加布里産 蛤
鮫鯨 海老芋 水菜
大黒占地 小蕪 針柚子

焼物
(チヨイス)

鯉西京焼
大葉椎茸二身焼
揚げ稲穂 冬野菜甘酢漬

食事

はかた地どり
冬野菜の釜炊き御飯
赤だし 香の物

デザート

グラマラッカ
小豆 タピオカ
バナラアイス 黒蜜

夜の懐石

@16,000円(19,360円)

先付

香箱蟹身出し
福岡大葉春菊
かきのもと浸し 泡梅酢
白子豆腐
鮫肝 椎茸 白葱
ちり酢 振り柚子

温菜

はかた地どりスープ蒸し
柳松茸 百合根 粟麩
鱈鱈 黒胡椒

凌ぎ

博多和牛ローストの寿司
胡桃たれ 山わさび

造り

福岡県産あら昆布メ
燻製梅醤油
糸島本鱈焼霜造り
本鮪 青利烏賊
土佐醤油

煮物

小鍋にて
伊勢海老具足煮
海老芋 大黒占地
水菜 小蕪 針柚子

焼物
(チヨイス)

きんき杉板焼
大葉椎茸二身焼 揚げ稲穂
冬野菜甘酢漬
染め卸し 大分カボス

食事

松阪牛薫炙り焼
添え野菜
またいちの塩 山葵
博多ねぎ 赤万願寺のソース
ずわい蟹と冬野菜の釜炊き御飯
赤だし 香の物

デザート

なだ万名物
グラマラッカ