

令和六年 十一月

彩楽膳

3980円(税サ込4816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 ココの実
- ・ブロッコリー 蒸し鶏 てっぱい

主菜膳

- ・鰯柚香焼
- ・衣かつぎ芋 蓮根挟み揚げ 揚げ紅葉
- ※差額 税サ込1815円で
- ・黒毛和牛照焼に変更できます
- ・穴子 厚揚げ 紅葉麩 生姜餡 スナップエンドウ
- ※差額 税サ込1815円で
- ・フオアグラ茶碗蒸しに変更できます
- ・釜揚げしらす 水菜 浸し 彩り胡麻
- ・水雲酢 なめこ ラディッシュ
- ・桜海老 むかご ポテトサラダ
- ・とんぶりとろろ 海月和え セルフイーユ
- ・湯葉とろ 海苔醤油
- ・本日の造りサラダ仕立て
- ※差額 税サ込1210円で
- 造り二種盛りに変更できます

食事

- 釜炊きご飯
- 木の子 三つ葉
- 赤だし 香の物

デザート 本日のデザート

令和六年 十一月

茶寮ランチ く秋の小箱く

6600円(税込) 7986円(税込)

先付

栗豆腐 菊花 隠元 旨ゼリー

温 菜

さつま芋摺り流し
牛蒡チップ クコの実

三段箱

《上段》
・釜揚げしらす 水菜 浸し 彩り胡麻
・水雲酢 なめこ ラディッシュ
・本日の造りサラダ仕立て
※差額 税込1210円で
造り二種盛りに変更できます
《中段》
鰯 柚香焼
衣かつぎ芋 蓮根挟み揚げ 揚げ紅葉
《下段》
・とんぶりとろろ 海月和え セルフイーユ
・湯葉とろ 海苔醤油

肉料理

黒毛和牛サーロイン香味陶板焼
添え野菜

食事

釜炊きご飯
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

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 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
フオ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

※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

食事

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