

令和六年 十月

いろどり御膳

3800円(税サ込4598円)

先付

- ・ 銀杏豆腐 とびこ 菊花 旨ゼリー
- ・ 里芋摺り流し 隠元
- ・ 法蓮草 うの花和え

主菜膳

- ・ 鱈柚香焼
- 厚焼玉子チーズ 辛子蓮根巻 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
- レタス 水菜 黄韭 菊菜 白葱 人参
- ・ 豆苗 えのき 浸し 揚げスルメ
- ・ 南瓜サラダ 海老
- ・ 玉子素麺 山葵卸し出汁 糸花
- ・ 赤麹蒟 ひじき旨煮 彩り胡麻
- ・ 紫芋湯葉 和風コンソメゼリー
- ・ 豚角煮 焼茄子
- 友地あん 水辛子 笹打ち葱
- ・ 本日の造り あしらい一式

食事

- 釜炊き御飯
- 栗 切り胡麻 三つ葉
- 赤だし 香の物

デザート

本日のデザート

令和六年 十月

茶寮ランチ

6000円(税込) 7260円

先付

- ・ 銀杏豆腐 とびこ 菊花 旨ゼリー
- ・ 法蓮草 うの花 和え
- ・ 豆苗 えのき 浸し 揚げスルメ

温菜

- 里芋摺り流し
- 鮭フリット揚げ 隠元

造り

本日の盛り合せ  
あしらい一式

メイン

- 黒毛和牛サーロイン
- う巻パン タルタルマスタード
- アスパラ 無花果田楽 果実ソース

食事

- 釜炊き御飯
- 栗 切り胡麻 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

令和六年 十月

黒毛和牛陶板焼

税サ込7260円

先付

- ・ 銀杏豆腐 とびこ 菊花 旨ゼリー
- ・ 里芋摺り流し 隠元
- ・ 法蓮草 うの花 和え

造り

本日の盛り合せ  
あしらい一式

メイン

黒毛和牛陶板焼  
果実ソース  
添え野菜（丸十、蓮根、赤黄パプリカ、青唐）

食事

釜炊き御飯  
栗切り胡麻 三つ葉  
赤だし 香の物

令和六年 十月

茶寮 四季懐石

7000円(税サ込8470円)

旬菜

- ・ 銀杏豆腐 雲丹 菊花 旨ゼリー
- ・ 豆苗 えのき 浸し とびこ 揚げスルメ
- ・ 紫芋湯葉 海老
- ・ 和風コンソメゼリー セルフィーユ
- ・ 焼秋刀魚 玉子素麺
- ・ 蕪ドレッシング ホワイトセロリ
- ・ 鯖小袖寿司

温菜

- 里芋摺り流し
- 鮭フリット揚げ 隠元
- ※差額 税サ込1815円で松茸土瓶蒸し、又は  
フオ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

煮物

- 豚角煮 揚げ茄子 舞茸 ミニ青梗菜
- 笹打ち葱 振り柚子 水辛子
- 友地あん

焼物

- 鱈柚香焼
- 辛子蓮根巻 いくら卸し酢 揚げ紅葉 稲穂
- ※差額 税サ込1815円で  
黒毛和牛照焼に変更できます

食事

- 釜炊き御飯
- 栗 切り胡麻三つ葉
- 赤だし 香の物

デザート

チヨイス

令和六年 十月

黒毛和牛ステーキ懐石

10000円(税込) 12100円

旬菜

- ・ 銀杏豆腐 雲丹 菊花 旨ゼリー
- ・ 豆苗 えのき 浸し とびこ 揚げスルメ
- ・ 紫芋湯葉 海老
- ・ 和風コンソメゼリー セルフィーユ
- ・ 焼秋刀魚 玉子素麺
- ・ 蕪ドレッシング ホワイトセロリ
- ・ 鯖小袖寿司

温菜

里芋摺り流し  
鮭フリット揚げ 隠元  
※差額 税込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 税込3025円で  
120グラムに増量できます

食事

釜炊き御飯  
コシヒカリ 新之助 ちりめん山椒  
もしくは  
釜炊き御飯  
栗 切り胡麻 三つ葉  
赤だし 香の物

デザート

グラマラツカ

令和六年 十月

しゃぶしゃぶコース

税サ込 9680円

先付

・ 銀杏豆腐 とびこ 菊花 旨ゼリー  
・ 豆苗 えのき 浸し 揚げスルメ

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

バニラアイス

令和六年 十月

懷石 華

12000円(税サ込14520円)

前菜

- ・松茸 菊花浸し
- ・ずんだ豆腐 ずわい蟹餡
- ・生雲丹素麺 生海苔ゼリ
- ・フォアグラチーズ味噌田楽
- 長茄子 薄揚
- ・う巻パン タルタルマスタード
- ミニトマト 香草

温菜

くなだ万名物  
フォアグラ茶碗蒸し フカヒレ餡

造り

- ・鰹焼霜サラダ仕立て
- フルーツトマトのポン酢和え
- ・鰯の軽い燻製
- ・メ鯖クリームチーズ包み
- ・車海老油霜
- ・烏賊

煮物

和牛サーロイン 鰻フライ  
水茄子のすき鍋  
玉葱 占地 青葱 赤万願寺  
車麩 青梗菜 実山椒 温玉

焼物

栄螺 つぼ焼  
合鴨コンフィー昆布茶仕立て  
無花果田楽 酢どり茗荷

食事

穴子の釜炊き御飯  
茗荷 牛蒡 三つ葉

香の物  
止碗

胡瓜浅漬 白菜漬  
赤だし(海女のり 小葱)

デザート

本日のデザート