

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

鰯柚香焼
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
- ・フオ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
フオアグラ茶碗蒸し 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