

令和六年 五月

いろどり御膳

3800円(税サ込4598円)

先付

- ・抹茶豆腐 とびこ 旨ゼリー
- ・白アスパラ 摺り流し 陸蓮根
- ・芹 ぜんまい 胡麻クリーム クコの実

主菜膳

- 鱈 柚香焼
- 鶯 袂紗焼 ちまき麩 赤パプリカ
- ※差額 税サ込1815円で
- 黒毛和牛 照焼に変更できます

- ・長芋 芽かぶとろろ 卸し酢 マイクロトマト
- ・姫皮筍 野沢菜 浸し 彩り胡麻
- ・蓮根 ひじき 金平 枝豆
- ・海老 胡瓜 新玉葱 酒盗クリーム
- ・モツ ツアレ チーズ
- ・生湯葉 青き海苔 醤油
- ・豚角煮 焼茄子 ポテト 銘 ブロッコリー
- ・本日の造り あしらい一式

食事

- カレー風味 釜炊き御飯
- 新生姜 鶏そぼろ 三つ葉
- 赤だし 香の物

デザート 本日のデザート

令和六年 五月

華やぎ小箱

6000円(税サ込7260円)

先付

抹茶豆腐 とびこ 旨ゼリー

温 菜

白アスパラ摺り流し
鶏つみれ 陸蓮根

三段小箱

《上段》

・姫皮筍 野沢菜 浸し 彩り胡麻
・蓮根 ひじき 金平 枝豆
・本日の造り あしらい一式

《中段》

鱒柚香焼
鶯袂紗焼 ちまき麩 赤パプリカ

《下段》

・海老 胡瓜 新玉葱 酒盗クリーム
モツツアレラチーズ
・生湯葉 青さ海苔醤油

肉料理

黒毛和牛サーロイン香味酢陶板焼
添え野菜

食 事

カレー風味釜炊き御飯
新生姜 鶏そぼろ 三つ葉
赤だし 香の物

デザート

本日のデザート

令和六年 五月

茶寮 四季懐石

7000円(税込) 8470円

旬菜

- ・ 抹茶豆腐 とびこ 旨ゼリー
- ・ 新キャベツ ベーコン 煮浸し 彩り胡麻
- ・ 釜揚げしらす 長芋 芽かぶとろろ 卸し酢
- ・ 北寄貝 胡瓜 新玉葱
- ・ 酒盗クリーム モッツァレラチーズ
- ・ 三角寿司 スモークサーモン 穴子

温菜

- 白アスパラ 摺り流し
- 鶏つみれ 陸蓮根
- ※差額 税込1815円で
フオアグラ茶碗蒸しに変更できます

造り

本日の盛合せ(鯛、本鮪、鰹)
あしらい一式

煮物

- く筍蒸し
- 椎茸 百合根
- 黒毛和牛スライス 若布あん 木の芽

焼物

- 鱒香草パン粉焼
- 碓井豆ソース ミニトマト クレソン
- ※差額 税込1815円で
黒毛和牛照焼に変更できます

食事

- カレー風味釜炊き御飯
- 鶏そぼろ 揚げじゃが芋 三つ葉
- 赤だし 香の物

デザート

本日のデザート

令和六年 五月

黒毛和牛しゃぶしゃぶコース

8000円(税込)9680円

先付

- ・抹茶豆腐 とびこ 旨ゼリー
- ・海老 胡瓜 新玉葱
- 酒盗クリーム モッツァレラチーズ

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
- 鍋野菜
- 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

本日のデザート

令和六年 五月

懐石 匠

10000円(税サ込)12100円

先付

雲丹 油目酒煮
レタス 黄韭 陸蓮根
梅肉醤油

旬菜

・水菜 椎茸 浸し いくら醤油漬
・螢烏賊 胡瓜 新玉葱
酒盗クリーム モツツアレチーズ
・三角寿司 スモークサーモン 穴子

吸物

白アスパラ摺り流し
ソフトシエルクラブ クコの実

造り

本日の造り盛り合わせ(鯛、本鮪、烏賊、鰹)
あしらい一式

煮物

く筍蒸し
椎茸 百合根
黒毛和牛スライス 若布あん 木耳

焼物

鱒香草パン粉焼
ミニトマト クレソン 碓井豆ソース
稚鮎唐揚げ 蓼葉

食事

釜炊き御飯
釜揚げしらす 新生姜 三つ葉
赤だし 香の物

デザート

本日のデザート

令和六年 五月

黒毛和牛ステーキ懐石

10000円(税サ込12100円)

旬菜

- ・ 抹茶豆腐 とびこ 旨ゼリー
- ・ 新キャベツ ベーコン 煮浸し 彩り胡麻
- ・ 釜揚げしらす 長芋 芽かぶとろろ 卸し酢
- ・ 北寄貝 胡瓜 新玉葱
- ・ 酒盗クリーム モツツアレチーズ
- ・ 三角寿司 スモークサーモン 穴子

温菜

白アスパラ 摺り流し
鶏つみれ 陸蓮根

造り

本日の盛合せ
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
にこまる米 ちりめん山椒
もしくは
カレー風味釜炊きご飯
新生姜 鶏そぼろ 三つ葉
赤だし 香の物

デザート

本日のデザート