

令和6年 5月

匠懐石

@8,000円

- 先付 蔓紫 桜海老浸し  
有明海苔  
ホワイトアスパラ豆腐  
生うに 山葵  
コンソメゼリー  
蟹 蕃茄サラダ  
紫芽  
鱧南蛮漬け  
セルフィーユ 花穂
- 吸物 碓井豆真丈  
鱧 素麺  
蛇の目人参  
大黒占地 木の芽
- 造り 鮮魚盛り合わせ  
あしらい一式  
土佐醤油 燻製醤油
- 焼物 伊佐木利休焼  
南瓜カステラ  
蚕豆蜜煮 酢取茗荷  
博多和牛包み  
姫玉蜀黍
- 煮物 穴子玉地メ  
新玉葱 牛蒡 茄子  
人参 三つ葉
- 食事 釜炊き御飯  
新生姜 鯛 碓井豆
- 香の物 盛り合わせ  
赤だし
- デザート 季節物

花懐石

@10,000円

- 先付 ホワイトアスパラ豆腐  
生うに 山葵  
コンソメゼリー  
水前寺菜 帆立浸し  
有明海苔  
蟹 蕃茄サラダ  
紫芽  
博多和牛ロースト  
玉葱ドレッシング  
花穂
- 吸物 甘鯛真丈  
岡ひじき 椎茸 人参  
蓴菜 木の芽
- 造り 鮮魚盛り合わせ  
あしらい一式  
土佐醤油 燻製醤油
- 焼物 伊佐木利休焼  
南瓜カステラ  
蚕豆蜜煮 酢取茗荷  
芋螺香草焼  
バケット添え
- 煮物 博多和牛香味煮  
丸茄子 南瓜 人参  
姫玉蜀黍 粒胡椒 芹
- 食事 釜炊き御飯  
新生姜 穴子 碓井豆
- 香の物 盛り合わせ  
赤だし
- デザート 季節物

桐懐石

@13,000円

- 先付 蔓紫 桜海老浸し  
有明海苔  
嶺岡豆腐  
スモークサーモン  
山葵 鱈甲餡  
博多和牛無花果包み  
生うに キャビア  
胡麻餡 白髪独活  
コンソメゼリー  
花穂
- 吸物 鱧葛打ち  
丸茄子 蓴菜  
蛇の目人参  
大黒占地 くこの実  
木の芽
- 造り 鮮魚盛り合わせ  
あしらい一式  
土佐醤油 燻製醤油
- 焼物 甘鯛一夜干し  
染め卸し 酢橘  
谷中生姜 焼蚕豆  
丸十蜜煮  
南瓜カステラ
- 合肴 蟹 汲み湯葉  
水前寺菜 酢ゼリー  
陸蓮根 梅肉
- 止肴 博多和牛香味煮  
新玉葱 豆腐 人参  
椎茸 芹 白髪葱
- 食事 釜炊き御飯  
新生姜 穴子  
碓井豆
- 香の物 盛り合わせ
- 止椀 赤だし
- デザート 季節物