

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