



籠盛御膳

三〇〇〇円 (税込)

籠盛

前菜

- 胡麻豆腐
- 旬魚南蛮漬
- 鱧変わり揚げ
- 博多地鶏塩レモン焼
- 青梗菜浸し
- 地海苔出し巻き
- サーモン押し寿司

造里

- 伊佐木焼霜 あしらい一式

替鉢

- 太刀魚揚げ浸し
- 豆腐 海老フリッター
- 茄子 甘長
- 葱 紅おろし

御飯

- 釜揚げしらす御飯

香の物

- 二種盛り

留椀

- 赤出汁

甘味

- 抹茶ムース
- オレンジゼリー掛け

味覚御膳

二三〇〇円 (税込)

- 小鉢
- 造里
- 替鉢
- 今週のメイン料理
- 食事
- 甘味



料理内容が一部変更になる場合がございます。

お昼の限定会席「雅」

四五〇〇円 (税込)



写真はイメージです。

- 前菜 胡麻豆腐
青梗菜浸し
サーモン押し寿司
- 椀 蓮根万頭
菖蒲人参 焼葱 木の芽
- 造里 伊佐木
鮪 あしらい一式
- 焼物 太刀魚新緑焼
芽蓮根 丸十寄せ
- 強肴 博多地鶏塩レモン焼
温野菜
- 御飯 釜揚げしらす御飯
- 香の物 二種盛り
- 留椀 赤出汁
- 甘味 本日の甘味

旬菜会席

六五〇〇円

(税込)



料理内容が一部変更になる場合がございます。写真はイメージです。

- 前菜 胡麻豆腐
稚鮎磯辺揚げ
青梗菜浸し
- 椀 蓮根万頭
菖蒲人参 焼葱 木の芽
- 造里 伊佐木
鮪 あしらい一式
- 焼物 太刀魚新緑焼
芽蓮根 丸十寄せ
- 強肴 博多和牛ロースト
玉ねぎ じゃが芋
人参 南瓜 エリンギ
パプリカ パスレー
胡麻醤油ソース
- 御飯 海鮮ちらし
- 香の物 ガリ
- 留椀 赤出汁
- 甘味 抹茶ムース
オレンジゼリー掛け
かしわ餅