

夏色点心「彩遊膳」

三〇〇〇円 (税込)

箱



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

もろこし豆腐

豚ロース赤味噌煮込み

鱈南蛮漬け

枝豆山椒煮

鮎焼寿司

蛇籠蓮根 サーモン 錦糸 胡瓜

鰻肝焼

造里

鮪山かけ 山葵 紅立

替鉢

鱸ずんだクリーム焼
もろこし搔揚 白瓜昆布ペ

食事

細巻梅 長芋

留椀

冷やし素麺
酢立茗荷
すり胡麻

甘味

フルーツ蜜豆

味覚御膳

二〇〇〇円 (税込)

小鉢

造里

替鉢

今週のメイン料理

食事

甘味



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 もろこし豆腐
鮎焼寿司
枝豆山椒煮

鮎焼寿司
枝豆山椒煮

椀 鱧落とし
鮑冬瓜

鮑冬瓜 蓴菜 木ノ芽 梅肉

造里 寒八 鮪 妻一式

蓋物 冷やし鉢
海老 プチトマト地漬
揚げ鮑 翡翠茄子
星おくら 八方ジュレ

海老 プチトマト地漬
揚げ鮑 翡翠茄子
星おくら 八方ジュレ

肉料理 博多地鶏治部煮風

食事 細巻
梅 長芋

梅 長芋

留椀 冷やし素麺
茗荷 すり胡麻 酢立

茗荷 すり胡麻 酢立

甘味 本日の甘味二種



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。

旬菜会席

六〇〇〇円

(税込)

前菜 もろこし豆腐
鮎焼寿司
枝豆山椒煮

鮎焼寿司
枝豆山椒煮

椀 鱧落とし
鮑冬瓜

鮑冬瓜 蓴菜 木ノ芽 梅肉

造里 寒八 あぶり海老 妻一式

焼物 鱸ずんだクリーム焼
もろこし搔揚 白瓜昆布

もろこし搔揚 白瓜昆布

肉料理 博多和牛治部煮風

食事 海鮮巻

留椀 冷やし素麺
鰻 茗荷 すり胡麻 酢立

鰻 茗荷 すり胡麻 酢立

甘味 ブルーベリームース 西瓜

