

和み会席

7700円

先付

螢烏賊の芥子酢味噌和え  
螢烏賊 若布

前菜

新馬鈴薯のお浸し  
クリームチーズ醬油漬け  
鯖のへしこ  
落の伽羅煮  
豌豆の共和え  
桜海老の真丈

お造り

鮮魚三種盛り合わせ  
本鮪 笠子 方々 妻一式

煮物

合鴨の沼部煮  
合鴨 車麩 蓴麩 椎茸  
里芋 青味 山葵

焼物

黒毛和牛のローストビーフ  
黒毛和牛トウガラシ 大野の醬油

食事

梅出汁饅頭  
海津屋の氷見饅頭  
梅肉 浅葱 鯉節

甘味

本日の甘味

肴会席

9900円

先付

貝貝と筍の沢煮  
貝貝 筍

お造り

鮮魚四種盛り合わせ  
本鮪 筍子 方々 槍烏賊 妻一式

酒肴十種盛り

新馬鈴薯のお浸し クリームチーズ醬油漬け  
鯖のへしこ 落の伽羅煮  
桜海老真丈 螢烏賊の芥子酢味噌  
豌豆の共和え 和風のポテトサラダ  
鰯の菜種焼き 鱈寿司

煮物

合鴨の活部煮  
合鴨 車麩 藤麩 椎茸  
里芋 青味 山葵

強肴

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ  
A4ランク黒毛和牛もも肉  
水菜 紅葉おろし 浅葱 自家製ちり酢

食事

梅出汁饅飩  
海津屋の水見饅飩  
梅肉 浅葱 鯉節

甘味

本日の甘味

ばかの会席

14300円

先付

茹で毛蟹  
蟹酢 酢橘

前菜

豌豆の共和え  
鯖のへしこ  
桜海老真丈  
クリームチーズ醬油漬け  
露の伽羅煮  
鱈の菜種焼き

お造り

鮮魚三種盛り合わせ  
本鮪 筴子 方々 妻一式

煮物

合鴨の活部煮  
合鴨 車麩 藤麩 椎茸  
里芋 青味 山葵

酢の物

螢烏賊の芥子酢味噌和え  
螢烏賊 若布

強肴

黒毛和牛のしゃぶしゃぶ  
A4ランク黒毛和牛もも肉  
水菜 紅葉おろし 浅葱 自家製ちり酢

食事

梅出汁鰻飴  
海津屋の水見鰻飴  
梅肉 浅葱 鯉節

甘味

本日の甘味

# セレクトコース 全五品

11000円

左記の中から好きな料理をお一人様につき3品選べるアラカルト  
みたいなコース。二名様なら全部で6品選ぶことができます。

少食の方にオススメです

季節により内容が変わりますので、予めご了承ください。

※一品目に前菜3種をご提供します。

二品目にお造り6種盛り合わせをご提供します。

茹で毛蟹

※入荷価格により追加で1000円頂戴する場合がございます

蒸し鮑

蛸烏賊の辛子酢味噌和え

蛸烏賊の天麩羅

筍の天婦羅

白魚の天婦羅

A4ランク黒毛和牛サーロインステーキ

合鴨の活部煮

金目鯛の煮付け

海鮮ちらし寿司

梅出汁饅飩

桜海老の土鍋ご飯

蟹とイクラの土鍋ご飯

※土鍋ご飯は二名様以上から承ります

※仕入れ状況により内容が変更になる場合がございます。