

神無月のおすすめ

【前菜】

京水菜と白舞茸浸し	八〇〇円
焼き茄子浸し 生姜 糸花鰹	八〇〇円
黒胡麻白胡麻豆腐 いくら 旨出しジュレ	九〇〇円
帆立酒煎り 分葱 白舞茸	一一〇〇円
芥子酢味噌掛け	
渡り蟹 刻み胡瓜 花びら茸	二五〇〇円
生姜酢ジュレ	〵

【吸物】

蟹真丈 白木海月 鶴菜 松葉隠元	一六〇〇円
露生姜	
甘鯛萩寄せ 松茸 青梗菜 松葉柚子	二五〇〇円

【焼肴】

秋鮭幸焼き 酢取り野菜	一六〇〇円
かます焼き浸し 焼き茄子 酢橘 若狭汁	一六〇〇円
金目鯛若狭焼き 酢取り野菜と浸し	二〇〇〇円

【合着・揚げ物】

博多地鶏竜田揚げ 青唐辛子 レモン	一六〇〇円
和牛ローストビーフ 焼き野菜	二八〇〇円
野菜田楽味噌 かもじ葱	
オーガニックフィレステーキ	
添え野菜 和風ソース	二八〇〇円

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。
食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。

【温物】

蓮根饅頭	青菜	紅葉人参	菊花餡掛け	九〇〇円
小茶碗蒸し	名残鱧	湯葉	百合根	一〇〇〇円
旨出し餡			梅肉	一〇〇〇円
真鯛煮付け	根菜	針生姜	木の芽	一八〇〇円
徳利蒸し				二二〇〇円
名残り鱧	天然海老	占地	菊菜	
絹ごし豆腐	薬味	割りポン酢		

【御飯】

栗御飯	香の物	留椀	八〇〇円
茸雑炊	香の物		八〇〇円

《期間限定黒毛和牛と松茸アラカルト》

松茸と方蓮草菊花浸し	酢橘	一六〇〇円		
土瓶蒸し		二八〇〇円		
松茸 鱧	天然海老	銀杏	三つ葉	二三〇〇円
松茸天婦羅	岩塩と割りポン酢		三五〇〇円	
焼き松茸	酢橘	岩塩(入荷状況により)	二八〇〇円	
和牛いちぼ	ローストビーフ		三〇〇〇円	
和牛ロース	ステーキ(六〇g)	茸ソース	二八〇〇円	
松茸和牛ロース	巻き	和風ソース	五〇〇〇円	
和牛ロース	と松茸すき煮風		二八〇〇円	
京水菜	京葱	近のふわふわ卵添え	二八〇〇円	
松茸御飯	釜飯(二合)		二八〇〇円	
※調理時間約三五分程				

※期間限定料理につき、全ての会員様の割引は一律二〇%までとさせていただきます。

食材などの都合により変更となる場合がございます。当店でご提供しているお米は全て国産米です。
 食物アレルギーをお持ちのお客様は、あらかじめお申し付けください。
 上記料金にサービス料13%と消費税を別途加算させていただきます。