

睦月のおすすめ

【前菜】

小松菜ぴりから浸し	針するめ	八〇〇円
菜の花胡麻浸し		九〇〇円
胡麻豆腐と菜の花	いくら	一〇〇〇円
割り出しジユレ		七〇〇円

【吸物・温物】

蛤真丈 筍	梅大根人参	一六〇〇円
甘鯛酒蒸し	蕪 炙り干し子	二三〇〇円
小茶碗蒸し	汲み上げ湯葉	九〇〇円
いくら	蕪雲餡	

百合根餅	筍	梅麩旨出し餡掛け	一〇〇〇円
徳利蒸し			二五〇〇円

虎河豚	嵯峨豆腐	春菊	
丹波占地			
薬味	割りぼん酢		

【焼き物】

鱈柚香焼き	一六〇〇円
金目鯛照焼き	二二〇〇円
のどくろ木の芽焼き	二八〇〇円
きんき西京焼き	三三〇〇円

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。

【揚げ物・合着】

虎河豚唐揚げ	酢橘	二八〇〇円
オーガニックビーフフィレステーキ		二八〇〇円
和牛ローストビーフ	添え野菜	三〇〇〇円
和風ソース		

【御飯】

鯛飯	香の物	留椀	一〇〇〇円
蟹雑炊	香の物		一二〇〇円

食材などの都合により変更となる場合がございます。当社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。