

葉月のおすすめ一品

【前菜】

方蓮草と紅芋茎浸し	糸花鰹	一〇〇〇円		
枝豆腐	叩き湯葉	いくら	一一五〇円	
セルフィーユ	南京播り流し			
あぶり鱧	胡瓜	防風	卸しポン酢	二二五〇円

【吸物】

帆立真丈	透かし冬瓜	タピオカ	一九〇〇円	
鶴菜	木の芽			
鱧葛叩き	鶴菜	梅肉	木の芽	二五〇〇円
のどくろ汐蒸し	翡翠茄子	青梗菜		二九〇〇円
木の芽				

【温物】

玉蜀黍饅頭	青菜	紅葉麩	餡掛け	一〇〇〇円	
卸し生姜					
小茶碗蒸し	鱧焼き浸し	汲み上げ湯葉		一二五〇円	
陸蓮根	梅肉	大和餡			
蛸柔煮	小芋	南京	青菜	冷し餡	一六五〇円
和芥子					

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。

記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。

【焼物】

天然鱸山椒焼き 酢取り野菜と浸し 二〇〇〇円
かます若狭焼き 酢橘 二二五〇円

酢取り野菜と浸し
糸縊鯛オーブン焼き 黄身酢ソース 二五〇〇円

添え野菜
金目鯛木の芽焼き 酢取り野菜と浸し 二七〇〇円

【合着】

博多地鶏竜田揚げ 青唐辛子 レモン 二〇〇〇円
博多地鶏黄身衣揚げ 南蛮風 添え野菜 二〇〇〇円

和牛ローストビーフ 三五〇〇円
添え野菜 和風ソース

黒毛和牛冷しゃぶ ズッキーニ 三七〇〇円
淡路玉葱 スプラウト

二種のドレッシング添え

【御飯】

茶飯 香の物 留椀 一〇〇〇円
もずく雑炊 三つ葉 香の物 一〇〇〇円

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。
記載料金には13%のサービス料と10%の消費税が含まれております。