

師走のおすすり一品

【旬菜・先付け】

方蓮草と舞茸浸し
胡桃豆腐と海老芝煮
割り出しジユレ

一〇〇〇円
一四〇〇円

【吸物・蒸物】

木海月真丈 霜降り平茸
鱈頭丸仕立て 焼き餅 平茸
小茶碗蒸し蕪餡かけ
湯葉 百合根 いくら

一九〇〇円
二二五〇円
一二五〇円

【焼肴・揚物】

寒鰯若狭焼き 柚子胡椒卸し
酢取り野菜
萩産甘鯛若狭焼き 酢取り野菜
オーガニックビーフフィレステーキ
揚げ野菜添え
和牛ローストビーフ 和風ソース
針じゃが芋
虎河豚唐揚げ

二五〇〇円
三〇〇〇円
三五〇〇円
三七〇〇円
三一五〇円
〜

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。

【温物・煮物】

百合根饅頭 茸餡掛け 一 二五〇円
鯛荒煮付け 牛蒡 木の芽 二 二五〇円

【御飯】

占地御飯 留椀 香の物 一 〇〇〇円
蟹玉子雑炊 一 六五〇円

《北海道・東北地方おすすめ一品料理》

【小鉢】

北寄貝と貝柱酒煎り 浅葱の芽 二 二五〇円

芥子酢味噌和え

【造里】

螺貝作りと握り寿司 四 一〇〇円

酢橘 紅芯大根 山葵

【焼物】

きんき西京焼き(釣り物) 七 五〇〇円

北海道産長芋の山葵酢漬け

【煮物】

寒鰯奉書巻き うるい菜 芹 針柚子 二 七〇〇円

※特別メニューの為、全ての会員様の割引は最大10%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。

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。

《冬の旬おすすめ一品料理》

【九州産虎河豚】

河豚皮と白菜千里酢和え	浅葱	二〇〇〇円
河豚薄造り	薬味葱 紅葉卸し	三三〇〇円
河豚唐揚げ	青唐辛子 酢橘	三五〇〇円
河豚七味焼き	お浸し	三五〇〇円
河豚小鍋		四一〇〇円
河豚炙り茶漬け	有明干し海苔	二九〇〇円

あられ 山葵

河豚白子(白焼き)	醤油焼き	天ぷら可)	入荷状況に より
-----------	------	-------	-------------

【北海道産真鱈】

雲子ポン酢	刻み胡瓜	紅葉卸し	二二五〇円
茶碗蒸し(真鱈)	雲子	銀杏)	二〇〇〇円

梅肉 柚子餡

雲子天ぷら	揚げ出し風	かもじ葱	二五〇〇円
-------	-------	------	-------

紅葉卸し

雲子照り焼き	焼き葱	七味唐辛子	二五〇〇円
--------	-----	-------	-------

雲子軍艦巻き(二貫)			二二五〇円
------------	--	--	-------

※特別メニューの為、全ての会員様の割引は

最大15%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。

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。