

# 雅

九九〇〇円

先附け	海老酒煎り 旨出しジユレ	蓬豆腐 柚子	胡麻豆腐 新順才
蒸し物	小茶碗蒸し 汲み上げ湯葉	鰯汐蒸し 小芋	梅肉
造り	本日のお造り盛り合せ	三つ葉	銀餡
里	山葵 大葉 芽紫蘇	あしらい	
焼肴	伊佐木若狭焼き		
合肴	方蓮草と椎茸浸し 又は 真鯛煮付け	糸花鰹 酢取り茗荷	
温物	天婦羅彩々盛り合せ	ローストビーフ小袖寿司	
御飯	蓮根饅頭		
水物	牛蒡 三度豆 菖蒲麩 山葵 銀餡	針生姜 木の芽	
季節の果物	浅利御飯 又は 香の物 留椀	白御飯	
プラッドオレンジゼリー掛け			

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。

## 先附け

順才 とろろ 陸蓮根 花穂紫蘇 柚子  
 蓬豆腐 柚子味噌 くこの実 旨出しジユレ  
 蜜湯引きと独活酒煎り 香梅和え 蛇の目胡瓜

## 吸物

穴子真丈  
 鶴菜 青き海苔 木の芽

## 造里

本日のお造り盛り合せ  
 大葉 山葵 芽紫蘇 あしらい

## 組肴

金目鯛若狭焼き 叩き木の芽  
 花蓮根 本日のお浸し 糸花鰹  
 牛頬肉柔煮赤味噌仕立て 添え野菜

## 揚物

天婦羅彩々盛り合せ

## 焚合せ

蓮根豆腐 小芋 新牛蒡揚げ煮  
 茄子揚げ煮 葛蒲麩 木の芽

## 御飯

握り寿司と細巻き盛り合せ  
 留椀

## 水物

季節の水物盛り合せ

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。

# 花暦

一一〇〇円

前菜	吸物	造り	焼肴	合肴	温物	御飯	水物
毛蟹 アスパラガス 酢取り茗荷 ラディッシュ 黄身酢ソース 土佐酢ジユレ	瀬戸内産鱧葛叩き	本日のお薦め盛り合せ	太刀魚若狭焼き	酢橘 粽寿司(六日より茶巾寿司) 木の葉生姜 方蓮草と椎茸浸し 糸花鰹	小鮎薄衣揚げ 抹茶塩	秋産甘鯛蓮蒸し	浅利御飯 香の物 留椀 又は 梅粥 ちりめんじやこ 刻み菜 香の物
螢鳥賊沖漬け 大根卸し マイクロ山葵葉	新順才 鶴菜 梅肉 木の芽	山葵 大葉 花穂紫蘇	太刀魚若狭焼き	黒毛和牛ローストビーフ 甘長唐辛子 クレソン 白髪葱 フルーツトマト マスターードソース	木海月 人参 青梗菜 山葵 銀鋗	季節の果物盛り合せ	
		あしらい					

※特別会席の為、ライフ&スタイルのクレイジーウエンズデー  
パーティーカードはご利用いただけません。

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。