

水無月 おすすめ一品

【前菜】

空芯菜お浸し	糸花鰹	一〇〇〇円
水無月豆腐	ラディツシユ	一〇〇〇円
山葵 順才	旨出しジュレ	
焼き穴子千里酢和え	蛇腹胡瓜 茗荷	二〇〇〇円
瀬戸内産鰹	蛇腹胡瓜 酢取り野菜	二五〇〇円
梅肉醬油飴		

【吸物】

黄身真丈 鱸焼き浸し	順才 陸蓮根	二二五〇円
梅肉 木の芽		
丸スープ仕立て	鱈饅頭 焼き葱	二七〇〇円
ぶぶあられ	かもし葱 露生姜	

【焼物・合肴】

天然鱸蓼焼き	酢取り野菜と浸し	二一〇〇円
伊佐木若狭焼き	酢橘 若狭汁	二一〇〇円
甘鯛若狭焼き	酢取り野菜と浸し	三一五〇円
オーガニックビーフフィレステーキ		三五〇〇円
添え野菜 和風ソース		
国産牛フィレステーキ		四一〇〇円
和風ソース 山葵		
大蒜チップ	旬の野菜添え	

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。

【湿物】

小茶碗蒸し	汲み上げ湯葉	小芋
くこの実	枝豆	南京餡
麦とろ饅頭	芋茎	青菜
		生姜餡掛け
		一二五〇円
		一一五〇円

【御飯・麺類】

ちりめん山椒御飯	香の物	味噌汁
もずく雑炊	三つ葉	香の物
茶蕎麦	順才	酢橘(冷製)
		一一〇〇円
		一〇〇〇円
		一一五〇円



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。