

一扇 神無月のご夕食メニュー

2部制のためお食事時間に制限がございます。御了承下さい。
(1部 18:00～19:45 2部 20:00～21:45)

当日でもご予約可能なメニューです。

会席料理

海6,000 円

前菜 寄せ零余子 つの字車海老 太刀魚と柿の砵巻き 子持ち鮎 菊花蓮根
いくらの醤油漬け 銀杏 ままかりの松葉刺し 紅葉丸十 いちよう丸十
椀 しんじょう 松茸 つる菜 菊花
お向 鯛の昆布じめ 菊花和え
蒸物 わたりがに茶碗蒸し
焼物 鱈の西京焼き 菊蕪
進肴 鯛のあらだき
食事 栗御飯 味噌汁 香の物
果物 グレープフルーツゼリー

茜8,000 円

食前酒
前菜 寄せ零余子 つの字車海老 太刀魚と柿の砵巻き 子持ち鮎 菊花蓮根
いくらの醤油漬け 銀杏 ままかりの松葉刺し 紅葉丸十 いちよう丸十
椀 土瓶蒸し
お向 鯛の昆布じめ 菊花和え 蛸 鱈
焚合 蓮根饅頭 菊花餡
焼物 まながつお味噌柚庵 菊蕪
進肴 小鯛のちり蒸し
食事 栗御飯 味噌汁 香の物
果物 グレープフルーツゼリー ピオーネ

潮騒 11,000 円

食前酒
先付 白ずいきの胡桃酢和え 生雲丹
椀 土瓶蒸し
お向 鯛の昆布じめ 鱈 蛸 湯葉
一口 穴子蒸し寿司
八寸 寄せ零余子 つの字車海老 太刀魚と柿の砵巻き 子持ち鮎 菊花蓮根
いくらの醤油漬け 銀杏 ままかりの松葉刺し 紅葉丸十 いちよう丸十
焚合 蓮根饅頭 菊花餡
焼物 千屋牛フィレステーキ 辛子 ポン酢 塩 サラダ
進肴 小鯛のちり蒸し
食事 栗御飯 味噌汁 香の物
果物 無花果のワイン煮 ピオーネ

会席料理

空 12,000 円

食前酒
先付 白ずいきの胡桃酢和え 生雲丹
椀 土瓶蒸し
お向 虎魚薄造り 虎魚サラダ
一口 穴子蒸し寿司
八寸 寄せ零余子 つの字車海老 太刀魚と柿の砵巻き 子持ち鮎 菊花蓮根
いくらの醤油漬け 銀杏 ままかりの松葉刺し 紅葉丸十 いちよう丸十
焚合 蓮根饅頭 菊花餡
焼物 まながつお味噌柚庵 菊蕪
進肴 小鯛のちり蒸し
食事 栗御飯 味噌汁 香の物
果物 グレープフルーツゼリー ピオーネ

2日前までにご予約が必要なメニューです。

蔬菜(そさい)の料理

禅・然・ZEN6,600 円

前菜 胡麻豆腐 粟麩 ずいきの辛子酢味噌掛け もずく
椀 土瓶蒸し
お向 こんにゃく薄造り 湯葉
焚合せ 百合根饅頭 椎茸
焼物 加茂茄子田楽
進肴 野菜の天ぷら
食事 栗御飯 味噌汁 香の物
果物 グレープフルーツゼリー

その他、会席料理 7,000 円、9,000 円、16,500 円(当日予約可)と、和牛しゃぶしゃぶ 8,800 円(2日前までの予約)のご用意がございます。

※献立内容が一部変更となる場合がございます。
※料金は税金、サービス料込みの価格です。