

祝会席「梅」〈ランチタイム限定〉

九、〇〇〇円

御先付

山芋水無月寄せ

枝豆 フレンチキャビア 水雲ジュレ

御煮物椀

鱧葛叩き 絹揚げ

青味 扇面大根人参 梅肉 柚子

御造り

季節の造り三種

御祝肴

数の子と水菜浸し 花勝男

穴子煮凍り 玉蜀黍 オクラ ペリーラ

モロヘイヤと鶏笹身辛子和え

レーズン入り厚焼玉子 山桃甘露煮

小蛸煮 万願寺唐辛子土佐和え

御家喜物

鱸油焼 蓼ソース

初夏野菜焼浸し

御多喜物

冬瓜と飛龍頭 海老生姜餡掛け

小芋 パプリカ 芽三つ葉

御飯

鯛赤飯セイロ蒸し

御留椀

赤出汁

御水菓子

季節物

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

祝会席「竹」

一、二、五〇〇円

御祝肴

数の子と水菜浸し 花勝男

活蛸と蛇腹胡瓜 酢ゼリー掛け

モロヘイヤと鶏笹身辛子和え

レーズン入り厚焼玉子 山桃甘露煮

車海老艶煮 万願寺唐辛子土佐和え

御煮物椀

鱧葛叩き 冬瓜

青味 扇面大根人参 梅肉 柚子

御造り

季節の造り三種

御凌ぎ

穴子赤飯 芽三つ葉

御家喜物

鮑と青アスパラ ヤングコーンバター焼

御多喜物

焼茄子 和牛吉野煮

青味 パプリカ 生姜 針葱

御飯

鯛釜飯

御留椀

赤出汁

御水菓子

季節物

表記の価格は、サービス料と税金を含んだ総額表示といたしております。

The prices include the service charge and appropriate tax

祝会席「松」

一五、五〇〇円

御先付

数の子と水菜浸し 花勝男

活蛸と蛇腹胡瓜 酢ゼリー掛け

モロヘイヤと鶏笹身辛子和え

レーズン入り厚焼玉子 山桃甘露煮

車海老艶煮 万願寺唐辛子土佐和え

御煮物椀

甘鯛酒蒸し 冬瓜

扇面大根人参 ヤングコーン 柚子

御造り

季節の造り三種

御凌ぎ

穴子赤飯 芽三つ葉

御家喜物

近江牛ローストビーフ 季節焼野菜

岩塩 玉葱ソース 金山寺味噌

御強肴

トマト酢立蕎麦

御多喜物

鱧黄身煮 焼茄子 小芋

パプリカ モロッコ隠元 生姜餡 芽三つ葉

御飯

鯛釜飯

御留椀

赤出汁

御水菓子

季節物

当キッチンでは、アレルギー食品（アレルゲン特定原材料およびそれに準ずる原材料）を含むメニューも調理しております。
不耐性のあるお客様はあらかじめご了承ください。

All dishes are cooked in the same kitchen or used the same equipment which may contain allergy-provoking ingredients.
Only domestically produced rice is used for dished in this restaurant.

祝会席「菊」

一八、五〇〇円

御先付

鱧ちり 梅肉ジュレかけ
オクラ トマト 蓮芋 山葵 花穂紫蘇

御煮物椀

甘鯛酒蒸し 冬瓜 蓴菜
扇面大根人参 ヤングコーン 柚子

御造り

季節の造り三種盛り

御凌ぎ

鰻赤飯 芽三つ葉

御祝肴

数の子と水菜浸し 花勝男
活蛸と蛇腹胡瓜 酢ゼリー掛け
モロヘイヤと鶏笹身辛子和え
レーズン入り厚焼玉子 山桃甘露煮
車海老艶煮 万願寺唐辛子土佐和え

御家喜物

黒毛和牛炭火焼 季節焼野菜
岩塩 山葵割醤油 金山寺味噌

御多喜物

伊勢海老具足煮西京仕立て
小芋 モロッコ隠元 針生姜

御飯

鯛釜飯

御留椀

赤出汁

御水菓子

季節物