

[源氏プラン]

お一人様 ￥16,000

- | | | | |
|-------|---------------------------|-------|---------|
| [先付け] | 季節の三種盛り | [箸休め] | 海老柿香酢和え |
| [椀 物] | 穴子管牛蒡石垣寄せ | | 帆立貝炙り霜 |
| [造 り] | 三種盛合せ | [食 事] | 栗ご飯 |
| | あしらい一式 | [汁 物] | 袱紗味噌仕立て |
| [蓋 物] | 望月大根 紅ずわい蟹 | [香の物] | 二種盛り |
| [焼 物] | かます筒焼き | [果 物] | 季節の果物 |
| | 辣 ^{らっきょう} 韭ワイン漬け | | |

[賢木プラン]

お一人様 ￥20,000

- | | | | |
|-------|-------------|-------|---------|
| [先付け] | 松茸菊花菊菜いくら浸し | [強 肴] | 黒毛和牛網焼き |
| [椀 物] | 清まし仕立て 観月真薯 | | 添え野菜 |
| [造 り] | 三種盛合せ | [食 事] | 寿司盛合せ |
| | あしらい一式 | [汁 物] | 袱紗味噌仕立て |
| [蓋 物] | 里芋饅頭 炙り煮穴子 | [果 物] | 季節の果物 |

[胡蝶プラン]

お一人様 ￥22,000

- | | | | |
|-------|----------------------|-------|--------------|
| [先付け] | 松茸菊花菊菜いくら浸し | [焼 物] | 甘鯛紅葉焼き |
| | 子持ち鮎煮浸し | | 揚げ銀杏松葉刺し |
| | 車海老葡萄白和え | [強 肴] | 松茸薄衣揚げ 酢橘 |
| [椀 物] | 穴子管牛蒡石垣寄せ | [食 事] | 松茸ご飯 酢橘の香り |
| [造 り] | 伊勢海老姿造り 他 | [汁 物] | 伊勢海老 袱紗味噌仕立て |
| | あしらい一式 | [香の物] | 二種盛り |
| [蓋 物] | 賀茂なす阿蘭陀煮 | [果 物] | 季節の果物 |
| | 鰯旨煮 ^{おらんだに} | | |

FREE DRINK MENU

- ・瓶ビール・ワイン(赤/白)・日本酒(燗/冷)・焼酎(麦/芋)
- ・ウイスキー・ウーロン茶・オレンジジュース
- + ￥1,000で地酒1種と焼酎1種を追加いただけます。

※フリードリンクは120分制とさせていただきます。