

[光 (ひかる) プラン]

お一人様 ¥17,000

- |       |  |       |                       |
|-------|--|-------|-----------------------|
| [先 附] | 蓴菜と蝦夷鮑の煮凝り<br>陸蓮根 独活                     | [煮 物] | 扶腹茶蕎麦信州蒸し<br>蕎麦米とろろ掛け |
| [椀 物] | 清まし仕立て 火取り鱈<br>胡麻豆腐 蛇籠蓮根                 | [強 肴] | 穴子伝宝焼き                |
| [造 り] | 本日のおすすめ三種盛合せ<br><small>ちのわ</small>       | [食 事] | 新生姜ご飯                 |
| [八 寸] | 茅野輪くぐり<br>海老木の芽寿し<br>みる貝はす芋梅肉酢<br>蛸小倉煮 他 | [留 椀] | 袱紗味噌仕立て               |
|       |  | [香の物] | 二種盛り                  |
|       |  | [果 物] | 季節のおすすめ               |

[朧 (おぼろ) プラン]

お一人様 ¥20,000

- |       |  |       |                      |
|-------|--|-------|----------------------|
| [先 附] | <small>アボカド</small><br>蛸小倉煮 鰐梨掛け<br>白だつ含ませ 針南瓜<br>花穂紫蘇 | [強 肴] | 黒毛和牛低温調理炙り焼き<br>添え野菜 |
| [椀 物] | 清まし仕立て 鱧真薯<br>蓮根網掛け 梅肉                                 | [留 椀] | 袱紗味噌仕立て              |
| [造 り] | 本日のおすすめ三種盛合せ   | [食 事] | 寿し盛合せ 握り三貫           |
| [煮 物] | 穴子飛龍頭胡麻餡掛け<br><small>ぜんまい</small><br>薇含ませ煮 御多福         | [果 物] | 季節のおすすめ              |

[樂 (がく) プラン]

お一人様 ¥22,000

- |       |   |       |         |
|-------|---|-------|---------|
| [先 附] | <small>ちのわ</small><br>茅野輪くぐり<br>車海老木の芽寿し<br>みる貝はす芋梅肉酢<br>蛸小倉煮 他 | [煮 物] | 鮑福良煮    |
| [椀 物] | 清まし仕立て 淡路産鱧吉野うち   | [焼 物] | 若鮎化粧塩焼き |
| [造 り] | 淡路産鱧焼き落とし<br>本日の二種盛り  | [箸休め] | 蓴菜の煮凝り  |
|       |   | [食 事] | 新生姜ご飯   |
|       |   | [留 椀] | 袱紗味噌仕立て |
|       |   | [香の物] | 三種盛り    |
|       |   | [果 物] | 季節のおすすめ |

FREE DRINK MENU

- ・ビール・焼酎(麦/芋)・ワイン(赤/白)・日本酒(燗)・地酒
- ・ウイスキー・ウーロン茶・オレンジジュース

+¥1,500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。

※ドリンクのラストオーダーはスタートから90分後とさせていただきます。