

御献立

前菜

鰻笹寿し 花山椒 山葵
川エビ素揚げ 玉蜀黍白線揚げ
鬼灯盛りし青梅密煮 薩摩芋レモン煮
つぶ貝豆板醤味噌和え 若布 季節野菜

お椀

金波仕立て 海老真丈 魚麵 叩き小倉 白髪葱 柚子

造り

道産旬魚盛り合せ あしらひ一式
檸檬醬油 天然塩

煮物

豚角煮と茄子の揚げ出し 季節野菜 大根卸し 振り柚子

酢の物

水雲昆布酢 烏賊酒煎り 卸し山芋 クコの実

食事

差額3025円で、うにとあわびの土鍋御飯に変更できます
差額2420円で炭焼さうなごの土鍋御飯に(出し茶付き)変更出来ます
食事(四季の香りを表現) 野菜うどん つけダレ 薬味一式
お好きなうどんお選びください 1 蓬 2 牛蒡 3 蓮根 4 人参

水物

番茶のあんみつ 黒みつ 甘納豆 小豆 白玉 季節の一品

器は料理の着物です

料理長 唎酒師

小手川 実

下記料金には、サービス料10%と消費税10%を含む金額となっております。
仕入れ状況により、食材の産地、メニュー内容が変わる場合がございます。
食材アレルギーのあるお客様は、当メニューはご利用いただけません。

九、六八〇円

杜氏賛歌がおすすめする

お造り四種目に… 大ボタン海老 別途 + 1,936円
焼き八寸にもう一品… 北海道産和牛の炙り 別途 + 2,965円