

御献立

先付け(高原の香り) 道産ホワイトアスパラガスの冷製スープと和風コンソメゼリー

白木耳 パブリカ オリーブキャビア シブレット

お椀(伝統を受け継ぐ出汁) 金波仕立て 鰯鱈と焼胡麻豆腐

魚麵 叩き小倉 白髪葱 柚子

造り(海の豊かさ) 大ボタン海老と旬魚の盛り合せ あしらひ一式

アボカド納豆醬油 檸檬醬油

八寸(山と海の恵みに感謝)

鰻笹寿司 花山椒 山葵 川エビ素揚げ 玉蜀黍白線揚げ

鬼灯盛り 青梅密煮 薩摩芋レモン煮

つぶ貝豆板醬味噌 若布 季節野菜

道産和牛ローストビーフ 野菜のピクルス

和風バルサミコソース 黄味ソース

強肴(炭火の魅力) 伝助穴子一夜干し 酢どり野菜 雲酢 酢橘

煮物(日本料理を次世代へ) 練茄子 練松前煮 翡翠茄子 三度豆 練り辛子 茗荷

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円で炭焼きうなぎの土鍋御飯に(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

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(料理人の遊び心) 番茶のあんみつ 黒みつ 甘納豆 小豆 白玉 季節の一品

夏雲奇峰 料理長 唎酒師 小手川 実

杜氏賛歌がおすすめ

焼き八寸にもう一品… 北海道産和牛の炙り 別途 + 2,965円

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。