

# 蕎麦懐石コース

一〇〇〇〇

先付 胡桃豆腐

無花果白扇揚げ  
芽蕪 もって菊 車海老 柚子味噌

椀物 牡蠣 真丈

焼椎茸 つる菜  
京人參 柚子

造り 本日の河岸より

焼物 甘鯛 松笠焼き

酢橘 たたみいわし  
茄子 隠元 平草 胡麻よごし  
蓮根いとこ煮

凌ぎ 鯖と白菜の博多

生姜の酢ゼリー  
水玉胡瓜 一味うどん

煮物 天蕪信田煮 穴子の鳴門煮

しめじ  
蟹 菊菜煮びたし

台物 白子の湯葉包み揚げ

ブロッコリー 南瓜  
赤おろし 天出汁

食事 手打ち蕎麦

水菓子 栗のババロア

焼栗 ホイップクリーム  
季節のフルーツ

仕入れにより献立が変わる場合もございますので、

ご了承くださいます。

たまさか

先付 胡桃豆腐

無花果白扇揚げ  
芽蕪 もって菊 車海老 柚子味噌

椀物 牡蠣 真丈

焼椎茸 つる菜  
京人參 柚子

造り 本日の河岸より

焼物 甘鯛 松笠焼き

酢橘 たたみいわし  
茄子 隠元 平草 胡麻よごし  
蓮根いとこ煮

凌ぎ 鯖と白菜の博多

生姜の酢ゼリー  
水玉胡瓜 一味うどん

煮物 海老芋けしの実揚げ

蟹あん掛け 生姜  
舞茸 伏見唐辛子

台物 白子の湯葉包み揚げ

ブロッコリー 南瓜  
赤おろし 天出汁

食事 吹き寄せご飯

鮭ハラス いくら むかご  
銀杏 軸三つ葉  
赤出汁 香の物

水菓子 栗のババロア

焼栗 ホイップクリーム  
季節のフルーツ

仕入れにより献立が変わる場合もございますので、

ご了承くださいます。

先付

皮はぎ あん肝巻き

ポム酢のジュレ

身皮 芽葱 花穂

ラディッシュ 菊花

椀物

大羽鰯と天然舞茸 小鍋

九条葱 黒七味

造り

本日の河岸より

焼物

宮崎産和牛の朴葉焼き

ペティオニオン あわび茸 パプリカ

白髪葱

凌ぎ

白海老 烏賊 肝掛け

かもじ葱 柚子

煮物

海老芋けしの実揚げ

蟹あん掛け

椎茸 伏見唐辛子

台物

すっぽんのかき揚げ

白子おかき揚げ

ブロッコリー 南瓜

赤おろし 天出汁

食事

当尾牛蒡ごはん

鰻のひつまぶし

香の物 出汁茶

水菓子

柿のブランデー漬け

ゲランド塩アイス タピオカ

柿ジャム

仕入れにより献立が変わる場合もございますので、

ご了承くださいます。

# ふぐコース

一六〇〇〇

ふぐの白子付 + 二〇〇〇

先付 皮はぎ あん肝巻き

ポン酢ジュレ

身皮 芽葱 花穂

ラディツシユ 菊花

造り てっさ

薬味 ポン酢

焼物 甘鯛 松笠焼き

酢橘 たたみいわし

茄子 隠元 平草 胡麻よごし

蓮根いとこ煮

凌ぎ 白海老 烏賊 肝掛け

かもじ葱 柚子

台物 ふぐ唐揚げ

青唐 酢橘

鍋 ふぐちり

白菜 菊菜 長葱 椎茸

豆腐 葛切り

食事 雑炊

香の物

甘味 柿のブランデー漬け

ゲランド塩アイス タピオカ

柿ジャム

仕入れにより献立が変わる場合もございますので、

ご了承くださいませ。

たまさか