

# 蕎麦懐石コース

— 0000 —

先付

あん肝 車海老

菊花 とんぶり 柚子のみぞれ掛け

椀物

鯛と白子のお椀

京人參 大根

うぐいす菜 岩茸 木の芽

造り

本日の河岸より

焼物

鰯の燻し焼き

ベーコン節のマッシュクリーム

赤蕪酢漬け 高菜炒め煮

凌ぎ

鯨舌(さえずり) 辛子味噌

分葱 ラディッシュ

芽葱

煮物

海老芋 鴨治部煮

椎茸すだれ麩

小松菜 わさび

台物

公魚(わかさぎ) 曙揚げ

牡蠣と芹の海苔巻き

舞茸 スナップ豌豆

赤おろし 天出汁

食事

手打ち蕎麦

水菓子

柚子のヨーグルトムース

莓 ラ・フランス 柿

仕入れにより献立が変わる場合もございますので、

ご了承承くくださいませ。

たまさか

先付

あん肝 車海老

菊花 とんぶり

柚子のみぞれ掛け

椀物

鯛と白子のお椀

京人參 大根

うぐいす菜 岩茸 木の芽

造り

本日の河岸より

焼物

鰯の燻し焼き

ベーコン節のマッシュクリーム

赤蕪酢漬け 高菜炒め煮

凌ぎ

鯨舌（さえずり） 辛子味噌

分葱 ラディッシュ 芽葱

煮物

海老芋 鴨治部煮

椎茸すだれ麩

小松菜 わさび

台物

ふぐの唐揚げ

芽くわい 酢橘 青唐

食事

浅利の大根めし

聖護院大根 薄揚げ

三つ葉 もみのり

赤出汁 香の物

水菓子

柚子のヨーグルトムース

莓 ラ・フランス 柿

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

香箱蟹

長芋 胡瓜

若布 内子ソース

生姜の酢ゼリー

椀物

鮪と九条葱の小鍋仕立て

九条葱 千住葱

角揚げ豆腐 胡椒

造り

本日の河岸より

焼物

まなかつお杉板焼き

帆立山椒焼き

高菜炒め煮 銀杏

凌ぎ

ローストビーフ

マッシュポテト クレソンのサラダ

煮物

蓮根餅

たら白子 車海老

汲みあげ湯葉 生姜 べっこう餡

台物

ふぐ唐揚げ

芽くわい 青唐

酢橘

食事

鰻 雑炊

椎茸 牛蒡

焼き餅 三つ葉 香の物

水菓子

りんごのシャーベット

そば粉のガレット

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。

ふぐコース

一六〇〇〇

ふぐの白子付 + 二〇〇〇

先付 香箱蟹

長芋 胡瓜  
若布 内子ソース  
生姜の酢ゼリー

造り てっさ

薬味 ポン酢

焼物 まなかつお杉板焼き

帆立山椒焼き  
高菜炒め煮 銀杏

凌ぎ ローストビーフ

マッシュポテト クレソンのサラダ

台物 ふぐ唐揚げ

芽くわい 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 りんごのシャーベット

そば粉のガレット

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、

ご了承くださいませ。

たまさか