

蕎麦懐石コース

一〇〇〇〇

先付 焼き胡麻豆腐

生子柚香酢 蛤更紗揚げ
春子鯛手まり鮓 鯖千枚巻き

椀物 蟹真丈

青味大根 焼椎茸
京人參 菜の花 木の芽

造り 本日の河岸より

焼物 鰯 黒七味焼き

車海老粕漬け
花豆 紫芋金団
うど梅酢漬け

凌ぎ わかさぎ南蛮漬け

煮物 八つ頭 阿波尾鶏市松巻き

舞茸 小松菜
柚子

台物 牡蠣 琥珀揚げ

くわい 天豆 銀杏
りんご酢

食事 手打ち蕎麦

薬味 そば出汁

水菓子 ほうじ茶ぜんざい

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

焼き胡麻豆腐

生子柚香酢 蛤更紗揚げ
春子鯛手まり鮓 鯖千枚巻き

椀物

蟹真丈

青味大根 焼椎茸
京人参 菜の花 木の芽

造り

本日の河岸より

焼物

鰯 黒七味焼き

車海老粕漬け
花豆 紫芋金団
うど梅酢漬け

凌ぎ

わかさぎ南蛮漬け

分葱 ラディッシュ 芽葱

煮物

たら白子小茶碗蒸し

百合根 銀杏
べっこう餡 わさび

台物

牡蠣 琥珀揚げ

くわい 天豆 銀杏
りんご酢

食事

牛肉すき焼き土鍋ご飯

赤出汁 香の物

水菓子

ほうじ茶ぜんざい

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

ふぐ白菜巻き

芽葱 あん肝だれ

赤芽 ラディツシュ

ポン酢ジュレ

椀物

おこぜ 蕪のすり流し

焼き餅 舞茸 柚子

芹 うぐいす菜

造り

本日の河岸より

焼物

きんき一夜干し

車海老粕漬 酢橘

花豆 紫芋金団 うど梅酢漬

凌ぎ

自然薯とろろ

一口手打ち蕎麦

葱

煮物

たら白子小茶碗蒸し

百合根 銀杏

べっこう餡 わさび

台物

鴨のしゃぶしゃぶ

鴨丸 菊菜 豆腐 椎茸

黄味おろし 粉山椒

食事

鰻のひつまぶし

水菓子

マスカルポーネのムース

苺のゼリー寄せ

アングレーズソース

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 焼き胡麻豆腐

生子柚香酢 蛤更紗揚げ
春子鯛手まり鮓 鯖千枚巻き

造り てっさ

薬味 ポン酢

焼物 きんき一夜干し

車海老粕漬け 酢橘
花豆 紫芋金団
うど梅酢漬け

凌ぎ 自然薯とろろ

一口手打ち蕎麦

葱

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 マスカルポーネのムース

苺のゼリー寄せ
アングレーズソース

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