



紅水 こうすい

季節の先附

才巻海老 無花果 蓮芋 胡麻クリーム
文銭蛸 花丸胡瓜 オクラとろろ 梅肉
赤麹蒟 隠元 冬菇 白和え

蝦夷鮑 肝と青さ海苔のソース または 冬瓜と蓴菜のお椀

鮪 アヴォカドのサラダ

季節の焼き野菜

グリーンアスパラガス 黒あわび茸

神戸牛

フィレ 100g	または	サーロイン 120g	¥33,000
フィレ 120g	または	サーロイン 140g	¥38,000
フィレ 140g	または	サーロイン 160g	¥43,000

ガーリックライス または 黒毛和牛と雲丹の御飯
赤出汁 香の物

抹茶のモンブラン 小布施牧場ジャージー牛のアイスマルク

コーヒー、紅茶 または 煎茶

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

紫水 しすい

季節の先附

才巻海老 無花果 蓮芋 胡麻クリーム
文銭蛸 花丸胡瓜 オクラとろろ 梅肉
赤藟蕨 隠元 冬菇 白和え

蝦夷鮑 肝と青さ海苔のソース または 冬瓜と蓴菜のお椀

鮪 アヴォカドのサラダ

季節の焼き野菜

グリーンアスパラガス 黒あわび茸

松阪牛

フィレ 100g	または	サーロイン 120g	¥27,000
フィレ 120g	または	サーロイン 140g	¥30,000
フィレ 140g	または	サーロイン 160g	¥33,000

ガーリックライス または 黒毛和牛と雲丹の御飯
赤出汁 香の物

抹茶のモンブラン 小布施牧場ジャージー牛のアイスマルク

コーヒー、紅茶 または 煎茶

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

湧 ゆう

季節の先附

だだ茶豆腐 長芋素麺 オクラ ヤングコーン
割醤油ゼリー 山葵

和田倉より 冬瓜と蓴菜のお椀

蝦夷鮑 肝と青さ海苔のソース

季節の焼き野菜

黒あわび茸 万願寺唐辛子 大長茄子

黒毛和牛

フィレ 100g	または	サーロイン 120g	¥17,000
フィレ 120g	または	サーロイン 140g	¥18,500
フィレ 140g	または	サーロイン 160g	¥20,000

ガーリックライス または 黒毛和牛と雲丹の御飯
赤出汁 香の物

抹茶のモンブラン 小布施牧場ジャージー牛のアイスマルク

コーヒー、紅茶 または 煎茶

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

洗　　こう

季節の先附

だだ茶豆腐　長芋素麺　オクラ　ヤングコーン
割醤油ゼリー　山葵

和田倉より　冬瓜と蓴菜のお椀

太刀魚　山葵とハーブ　柑橘風味のヴィネグレット

季節の焼き野菜

黒あわび茸　万願寺唐辛子　大長茄子

国産牛

フィレ 100g	または	サーロイン 120g	¥14,000
フィレ 120g	または	サーロイン 140g	¥15,000
フィレ 140g	または	サーロイン 160g	¥16,000

ガーリックライス　または　黒毛和牛と雲丹の御飯
赤出汁　香の物

加賀ほうじ茶のクレームブリュレ　ヴァニラアイスクリーム

コーヒー、紅茶　または　煎茶

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。
食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。
米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

洵 じゅん

季節の先附

蓮根玉メ 鱧一葉 オクラ 銀あん 梅肉

水蛸、ズッキーニ、オクラのサラダ

季節の焼き野菜

黒あわび茸 万願寺唐辛子 大長茄子

国産牛

フィレ 100g または サーロイン 120g ￥11,000

フィレ 120g または サーロイン 140g ￥12,000

フィレ 140g または サーロイン 160g ￥13,000

ガーリックライス または 黒毛和牛と雲丹の御飯
赤出汁 香の物

柚子のジュレとアイスクリーム 北海道産発酵クリーム

コーヒー、紅茶 または 煎茶

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

アラカルト

【おすすめの一品料理】

フォアグラ 赤味噌ソース		¥2,600
松阪牛の炙り寿司	1 貫	¥1,500

【野菜】

季節の焼き野菜		¥2,500
フレッシュハーブの彩りサラダ		¥1,700
フレッシュハーブの彩りサラダ	ハーフ	¥1,000

【海鮮】

近海産鮑	1 ケ 150g	¥7,200
伊勢海老	1 尾 400g	¥21,500
車海老	1 尾 50g	¥4,400
帆立貝	2 ケ 50g	¥2,200
本日のお魚料理	120g	¥3,900 ～

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。

【銘柄牛】

神戸牛フィレ	100g	¥29,000
神戸牛サーロイン	100g	¥26,000
松阪牛フィレ	100g	¥18,000
松阪牛サーロイン	100g	¥16,000

【黒毛和牛】

黒毛和牛フィレ	100g	¥9,000
黒毛和牛サーロイン	100g	¥8,000

【食事】

白御飯	赤出汁 香の物	¥1,650
ガーリックライス	赤出汁 香の物	¥2,200
黒毛和牛と雲丹の御飯	赤出汁 香の物	¥2,200

【デザート】

柚子のジュレとアイスクリーム	北海道産発酵クリーム	¥1,400
加賀ほうじ茶のクレームブリュレ	ヴァニラアイスクリーム	¥1,600
抹茶のモンブラン		¥1,800
小布施牧場ジャージー牛アイスマルク		

記載料金には消費税が含まれており、別途サービス料 15%を加算させていただきます。

食材によるアレルギーなどがございましたら、予め係へお申し付けください。

米飯類・米加工品の産地情報については、係にお尋ねください。