

# 会席料理

## 琥珀

(こはく)

7,480円/税込



前菜 | 牛しぐれ煮、安肝大根、胡麻豆腐、  
胡瓜、大根、蟹酢の物

鍋物 | 国産牛すき焼、焼豆腐、白菜、  
椎茸、葱、讃岐うどん、他

お食事 | 極上鮭（インド鮭大とろ、中とろ、  
勘八、赤海老、いくら、雲丹）

揚物 | 海老変わり揚げ、れんこん、南瓜、他

お造り | インド鮭大とろ、鯛、サーモン、  
勘八、妻色々

焚合 | 鰯大根

蒸物 | 金目鯛茶碗蒸あおさ餡掛

御椀 | 素麺、巻麩

デザート | 抹茶ムース、マスカルポーネ、  
白玉、抹茶ケーキ、餡子、栗



## 京紫

(きょうむらさき)

6,160円/税込

前菜 | 野菜バーニャカウダ、胡瓜、酢の物、  
ラディッシュ、サーモンムース、手長海老

強肴 | 国産牛ロースステーキ、トリュフ醤油、  
蓮根チップ、マッシュポテト、

お食事 | 特上鮭（インド鮭中とろ、勘八、サーモン、  
赤海老、いくら、帆立、巻物）

焼物 | 鰯酒粕焼、はじかみ

お造り | インド鮭中とろ、勘八、サーモン

焚合 | 海老と野菜の湯葉餡掛

蒸物 | フォアグラ入り茶碗蒸

御椀 | おぼろ昆布、ミツ葉

デザート | 自家製プリン、抹茶ケーキ、  
季節の果物



# 利休

(りきゅう)

5,390円/税込

盛合せ | 小鉢 (棒棒鶏)、焼物 (鰯酒粕焼、生麩田楽、はじかみ、他)、酢物 (野菜の甘酢、茄子、竹の子、蓮根、アスパラ、他)、焚合 (湯葉包み、海老芋、人参、他)、  
口取 | (鶏松風、手長海老、合鴨ロース、他)  
強肴 | 国産牛陶板焼 (牛肉、もやし、舞茸、しめじ、他)

お食事 | 上鮭 (インド鮭中とろ、勘八、サーモン、赤海老、帆立、巻物、他)  
お造り | 鮭、烏賊、甘海老、妻色々  
蒸物 | 餡掛茶碗蒸  
御椀 | 湯葉茶巾、三ツ葉  
デザート | 抹茶ムース、マスカルポーネ、白玉、餡子、栗、ティラミス、季節の果物



# 杏

(あんず)

4,840円/税込

重箱上段 | 鰯酒粕焼、鶏松風鉄扇串、帆立醤油串、生麩田楽、玉子焼、香の物、他  
重箱下段 | 焚合 (がんも、南瓜、海老、松茸他) 小鉢 (鮭南蛮漬)、天婦羅 (海老、鱧、舞茸、南瓜、他)  
鍋物 | 国産牛豆乳しゃぶしゃぶ (牛肉、水菜、讃岐うどん、葱、人参、椎茸、他)

お食事 | にぎり鮭 (インド鮭中とろ、勘八、サーモン、泉鯛)  
蒸物 | フォアグラ入り茶碗蒸  
御椀 | 小柱真丈、巻麩、若布、三ツ葉  
デザート | 抹茶ムース、抹茶ケーキ、栗、白玉、餡子、マスカルポーネ、



# 木蓮

(もくれん)

4,290円/税込

前菜 | 野菜バーニャカウダ、胡瓜、  
ラディッシュ、酢の物、サーモン  
ムース、手長海老  
強肴 | 国産牛ロースステーキ、トリュフ醤油、  
マッシュポテト、蓮根チップ  
お食事 | 特上鮭（インド鮭中とろ、勘八、帆立  
サーモン、赤海老、いくら、巻物）  
焼物 | 鰯酒粕焼、はじかみ

焼物 | 鰯酒粕焼、はじかみ  
お造り | インド鮭中とろ、勘八、  
サーモン  
焚合 | 海老と野菜の湯葉餡掛  
蒸物 | フォアグラ入り茶碗蒸  
御椀 | おぼろ昆布、三ツ葉  
デザート | 自家製プリン、抹茶ケーキ、  
季節の果物



# 露草

(つゆくさ)

3,960円/税込

重箱上段 | 小鉢三種（ローストビーフサラダ、胡麻  
豆腐、鮭南蛮漬）  
重箱下段 | 揚物（海老変わり揚、舞茸、丸十、他）  
焚合（海老芋、蒟蒻、椎茸、  
海老、他） 焼物（鰯酒粕焼、玉子焼）  
お食事 | 釜飯（栗、蟹、鶏、しめじ、人参）

※サラダうどん

お造り | 鮭、赤海老、妻色々  
蒸物 | 茶碗蒸、天生麩  
御椀 | 巻麩、三ツ葉  
フルーツ | 季節の果物