

◆葉月慶事コース お献立

九六八〇円
(税込)

前菜

一、吸み湯景
いくら

べつ甲あん 山葵

一、茄子オランダ煮

茗荷 オクラ

系がき

一、令鴨ロース煮

岩月 粒辛子

一、青菜木ノ子浸し

とびっこ

一、椎茸豆

椀替り

冷し茶碗蒸し

海老鰹 唐土 枝豆

銀あん ぶり 柚子

造里

地物見そろい

芽物色々 山葵

焼物

かます若狭焼

インカのめざめ

花豆野田煮

酢取り茗荷

ちり酢

揚げ物

太刀魚カダイフ揚げ

青唐 レモン

食事

鯛飯

蛤の吸い物

留碗

盛り合せ

食後

いちじくゼリー

※仕入等の都合により献立が若干替わる場合がございます。

◆葉月慶事コース お献立

一二一〇〇円
(税込)

前菜

一、吸み湯景
いくら

べつ甲あん 山葵

一、茄子オランダ煮

茗荷 オクラ

系がき

一、令鴨ロース煮

岩月 粒辛子

一、青菜木ノ子浸し

とびっこ

一、椎茸豆

椀

牡丹鰹

しそ豆腐 じゆん菜

柚子

造里

地物見そろい

芽物色々 山葵

焼物

かます若狭焼

インカのめざめ

花豆野田煮

酢取り茗荷

ちり酢

強肴

牛サーロイン

甘ダレ焼 夏野菜色々

食事

鯛飯

蛤の吸い物

留碗

盛り合せ

食後

いちじくゼリー

※仕入等の都合により献立が若干替わる場合がございます。

◆葉月慶事コース お献立

一四三〇〇円
(税込)

座付

早松茸

水蛸

前菜

一、鮑酒蒸し

アボカド 鉄火味噌

一、茄子オランダ煮

茗荷 オクラ 系がき

一、令鴨ロース煮

岩月 粒辛子

一、マスカットとベーコン

梨みぞれ和え

一、穴子棒寿司

チーズ西京焼

白瓜昆布

酢取り茗荷

椀

牡丹鰹

しそ豆腐 じゆん菜

柚子

地物見そろい

芽物色々 山葵

鰻重ね焼

鰻肝雀焼

胡瓜甘酢漬

丸十レモン煮

強肴

牛サーロイン

焼きしやぶ 夏野菜色々

食事

鯛飯

蛤の吸い物

留碗

盛り合せ

食後

葛切り

メロン 黒蜜

※仕入等の都合により献立が若干替わる場合がございます。