

日本料理 宙 長月

昼のお献立

天井膳 三千五百円

活車海老、いか、白身魚、野菜

焼き魚膳(喉黒) 三千八百円

のど黒 小鉢 ご飯 赤出し味噌汁
香の物

椿御膳～特別昼御膳 五千円

小鉢 すっぽん茶碗蒸し

お造り 本日の白身 烏賊 鮪

焼物 甘鯛の西京焼き

煮物 枝豆饅頭

ご飯 じゃこと獅子唐の釜炊きご飯
赤出し 香の物

甘味 蓮根餅

錦会席 一万円

先付 かぼす釜 雲丹いくら和え
あられ長芋 銀杏 干し鱒子
渡り蟹 醤油漬け 石川小芋
雲丹の塩辛

御椀 鱧と松茸と胡麻豆腐
梅肉 柚子

造り 本日の白身 煽り烏賊
土佐醤油 山葵 ちり酢

凌ぎ 唐墨蕎麦

揚物 甘鯛南蛮揚げ
まこも茸 銀杏餡

煮物 鯨茄子 柚子

焼物 穴子源平焼き

食事 鰻の釜炊き御飯
山椒 柚子

留椀 赤出し 香の物 三種

甘味 蓮根餅 きな粉 黒蜜

一品料理

本日の先付け 一千円

干しこの子 三千円

生この子 八千円

新銀杏翡翠揚げ 二千円

刺身盛合せ(二人前) 五千円

鰻蒲焼き 又は 白焼き 八千円

のど黒焼き 六千円

飛騨牛(八十g)
ローズ 六千四百円

フィル 八千円

甘鯛竜田揚げ 三千円

すっぽんスープと雲丹の茶碗蒸し 三千円

茶豆饅頭 二千円

釜炊きご飯(赤出し 香の物付き)
白飯 三千五百円

鱧ご飯 五千円

鮑と雲丹ご飯 一万二千円

冷やし五鳥うどん 千五百円

日本料理 宙 長月

夜のお献立

雅会席	一万五千円	華会席 ～美食～	二万円	馳走会席 ～滋味～	二万五千円
先付	かぼす釜 雲丹いくら和え あられ長芋 新銀杏 干し鱒 渡り蟹醤油漬け 石川小芋 雲丹塩辛	先付	かぼす釜 雲丹いくら和え あられ長芋 新銀杏 生くち子 石川小芋 雲丹の塩辛	先付	かぼす釜 雲丹いくら和え あられ長芋 新銀杏 生くち子 石川小芋 雲丹の塩辛
お椀	鱧と松茸と胡麻豆腐 梅肉 柚子	お椀	鱧と松茸と胡麻豆腐 梅肉 柚子	お椀	鱧と松茸と胡麻豆腐 梅肉 柚子
造り	甘鯛針昆布和え	造り	本日の白身 中とろ 煽り烏賊 土佐醤油 山葵 ちり酢	造り	本日の白身 本鮪中とろ 煽り烏賊 土佐醤油 山葵 ちり酢
凌ぎ	唐墨蕎麦	凌ぎ	唐墨蕎麦	凌ぎ	唐墨蕎麦
揚物	鮑花林糖 肝ソース	揚物	鮑花林糖 肝ソース	揚物	鮑花林糖 肝ソース
煮物	鰯茄子 柚子	煮物	鰯茄子 柚子	煮物	鰯茄子 柚子
焼物	穴子源平焼き 蓼酢	焼物	鱧と松茸の焼物 酢橘	焼物	すっぽん焼き 酢橘
酢の物	鰻と胡瓜と茗荷	酢の物	鰻と胡瓜と茗荷	強肴	松茸と黒毛和牛のすき焼き
食事	松茸と油揚げの釜炊き御飯	御飯	松茸と油揚げの釜炊き御飯	御飯	すっぽん雑炊 玉子 浅葱 松茸と油揚げの釜炊きご飯
留椀	赤出し 香の物 三種	留椀	赤出し 香の物 三種	留椀	赤出し 香の物 三種
甘味	葡萄 シャンパンゼリー掛け	甘味	葡萄 シャンパンゼリー掛け	甘味	葡萄 シャンパンゼリー掛け

日本料理 宙 長月

夜のお献立

黒毛和牛しゃぶしゃぶ会席 一万五千元

先付 二品

造り 二種盛り合わせ

しゃぶしゃぶ

黒毛和牛(百五十グラム)
季節の野菜盛合せ

食事二品

牛肉と牛蒡の炊き込みご飯
一口五島うどん

甘味 蕨餅

追加

黒毛和牛 五十グラム 四千元

百グラム 八千元

野菜一式 (二人前) 二千元

黒毛和牛すきやき会席 一万七千元

先付 二品

造り 二種盛り合わせ

すきやき

黒毛和牛(百五十グラム)
季節の野菜盛合せ

食事二品

しぐれ丼
一口五島うどん

甘味 蕨餅

追加

黒毛和牛 五十グラム 四千元

百グラム 八千元

野菜一式 (二人前) 二千元

玉子 千五百円