

# 日本料理 宙 弥生

## 昼のお献立

### ビジネスランチ

#### 焼き魚定食 2,000円

本日のお魚、刺身2種、御飯、  
香の物、赤出汁

#### 煮魚膳 2,000円

本日のお魚、刺身2種、御飯、  
香の物、赤出汁

#### 天井膳 3,500円

小鉢、赤出汁、香の物

#### 椿御膳 ～特別昼御膳～ 5,000円

小鉢 雲丹の茶碗蒸し 鱈甲餡掛け

造り 本日の白身 煽り烏賊 鮪赤身  
土佐醤油 山葵

煮物 蚕豆饅頭  
鴨団子 和芥子

焼物 鱈西京焼き

御飯 筍の釜炊き御飯  
赤出し 香の物

甘味 季節のシャーベット

### 錦会席 10,000円

先付 筍と北寄貝の木の芽酢掛け

御椀 蛤と黄身豆腐  
防風 木の芽

造り 天然真鯛 煽り烏賊  
土佐醤油 山葵

揚物 河豚と筍の唐揚げ  
酢橘

煮物 蚕豆饅頭  
鴨団子 和芥子

焼物 筍 木の芽味噌焼き

食事 穴子の釜炊き御飯  
赤出し 香の物

甘味 苺ゼリー寄せ

## 一品料理

本日の先付け 1,000円

干しこの子 3,000円

生この子 8,000円

鹿児島産筍の揚げ出し 2,000円

刺身盛合せ(二人前) 5,000円

鰻蒲焼き 又は 白焼き 8,000円

のど黒焼き 6,000円

飛騨牛(80g)  
ロース 6,400円

フィレ 8,000円

甘鯛竜田揚げ 3,000円

すっぽんスープと雲丹の茶碗蒸し 3,000円

河豚の唐揚げ 3,500円

釜炊きご飯(赤出し 香の物付き)  
白飯 3,500円

穴子 5,000円

鮑と雲丹 12,000円

五島うどん 1,500円

# 日本料理 宙 弥生

## 夜のお献立

雅会席～旬～ 15,000円

先付	筍と平貝の木の芽酢掛け
御椀	蛤と黄身豆腐 防風 木の芽
造り	天然真鯛 燗り烏賊 土佐醤油 肝ポン酢 山葵
凌ぎ	松葉蟹の飯蒸し 浅葱
揚物	河豚と筍の唐揚げ 木の芽
煮物	蚕豆饅頭 鴨団子 和芥子
焼物	のどぐろ醤油焼 野蒜 山葵
酢物	穴子の土佐酢卸し掛け 露の臺 花穂 花山葵
食事	筍の釜炊き御飯 油揚げ 浅葱 赤出し 香の物
甘味	苺ゼリー寄せ

華会席～美食～ 20,000円

先付	筍とみる貝の木の芽酢掛け
御椀	蛤と黄身豆腐 防風 木の芽
造り	天然真鯛 本鮪の中とろ 土佐醤油 肝ポン酢 山葵
凌ぎ	松葉蟹の飯蒸し 浅葱
揚物	河豚と筍の唐揚げ 木の芽
煮物	蚕豆饅頭 鴨団子 和芥子
焼物	牛ヒレ山椒焼き 野蒜 山葵
酢物	赤貝 平貝 北寄貝 鮑 土佐酢和え
御飯	穴子の釜炊き御飯 のどぐろ醤油焼き 赤出し 香の物
甘味	苺ゼリー寄せ

馳走会席～滋味～ 25,000円

先付	筍とみる貝の木の芽酢掛け
御椀	蛤と黄身豆腐 防風 木の芽
造り	天然真鯛 本鮪の中とろ 赤貝 土佐醤油 肝ポン酢 山葵
凌ぎ	鮑の飯蒸し 肝ソース掛け
揚物	河豚と筍の唐揚げ 木の芽
煮物	蚕豆饅頭 鴨団子 和芥子
焼物	松葉蟹の炭火焼き キャビア 酢橘
酢物	のどぐろ醤油焼き 土佐酢卸し掛け 露の臺 花穂 花山葵
御飯	釜炊き御飯 牛ヒレ醤油焼 生唐墨 じゃこ山椒炊き 鮪叩き 赤出し 香の物
甘味	苺ゼリー寄せ

# 日本料理 宙 弥生

## 夜のお献立

黒毛和牛しゃぶしゃぶ会席 15,000円

先付 二品

造り 二種盛り合わせ

しゃぶしゃぶ

黒毛和牛(150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 50グラム 4,000円

100グラム 8,000円

野菜一式 (二人前) 2,000円

黒毛和牛すきやき会席 17,000円

先付 二品

造り 二種盛り合わせ

すきやき

黒毛和牛(150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 50グラム 4,000円

100グラム 8,000円

野菜一式 (二人前) 2,000円

玉子 150円