

夜のお献立

長月

雅会席 く旬く

一万五千元

先付

雲丹いくらかぼす釜 霰長芋

渡り蟹醬油漬け 雲丹塩辛

新銀杏 干し鱈子 衣被ぎ

御椀

鱧 松茸 胡麻豆腐

梅肉 柚子

造り

甘鯛の針昆布和え

凌ぎ

唐墨蕎麦

揚物

鮑花林糖

肝ソース

煮物

練茄子

柚子

焼物

穴子の源平焼き

はじかみ

酢の物

鰻 胡瓜 茗荷

三つ葉 生姜

食事

松茸と油揚げの釜炊き御飯

留椀

赤出し

香の物 三種

甘味

葡萄のシャンパンゼリー掛け

※お米は新潟県産新之助を使用しています。

天候・仕入れの状況により変更になる場合がございます。

別途消費税とサービス料を頂戴いたします。

夜のお献立

長月

華会席 く美食く

二万円

先付

生いくらかぼす釜

新銀杏松葉刺し

衣被ぎ くちこ

御椀

鱧 松茸

青柚子

造り

鰯 中とろ

ちり酢 土佐醤油

凌ぎ

毛蟹の飯蒸し

キャビア

揚物

甘鯛の揚げ出し

白髪葱

煮物

鯛蕪の菊花揚げ

芥子

焼物

焼きすっぽん

酢橘

酢の物

鮑 雲丹 もって菊

酢煮凝り

御飯

釜炊き御飯

生いくら 和牛ロース

留椀

赤出し

香の物 三種

甘味

黒豆水羊羹味

※お米は新潟県産新之助を使用しています。

天候・仕入れの状況により変更になる場合がございます。

別途消費税とサービス料を頂戴いたします。

夜のお献立

長月

馳走会席 く滋味く

二万五千円

先付

生いくらかぼす釜

新銀杏松葉刺し

衣被ぎ くちこ

御椀

鱧 松茸

青柚子

造り

鰯 中とろ ミル貝

土佐醤油 ちり酢

凌ぎ

毛蟹の飯蒸し

キャビア

揚物

鮑花林糖

肝ソース

煮物

鯛蕪の菊花餡掛け

芥子

焼物

飛騨牛ヒレの山椒焼き

甘長唐辛子 山葵

酢の物

雲丹 とんぶり

酢煮凝り

御飯

松茸の釜炊き御飯

留椀

赤出し

香の物 三種

甘味

黒豆水羊羹

*こちらのお献立は【要予約】となります。

※お米は新潟県産新之助を使用しています。

天候・仕入れの状況により変更になる場合がございます。

別途消費税とサービス料を頂戴いたします。

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

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(すきやき) 百五十円

*こちらのお献立は【要予約】となります。

※お米は新潟県産新之助を使用しています。天候・仕入れの状況により変更になる場合がございます。
別途消費税とサービス料を頂戴いたします。