

# 日本料理 宙

# 神無月

# 夜のお献立

## 雅会席～旬～ 一万五千元

先付	すっぽん 白子 茶碗蒸し
御椀	鱧 松茸 焼茄子 三葉 青柚子
造り	平目薄造り 鮫肝ポン酢 浅葱
凌ぎ	穴子の飯蒸し
揚物	海老芋の毛蟹餡掛け 和芥子
煮物	鯛の蕪蒸し 黄菊餡掛け 芥子
焼物	のど黒と松茸の挟み焼き 揚げ銀杏 栗の渋皮煮
酢の物	雲丹と湯葉の酢煮凝り
食事	真鯛と茸の釜炊き御飯 いくら乗せ
留椀	赤出し 香の物 三種
甘味	蕨餅

## 華会席～美食～ 二万円

先付	すっぽん 白子 茶碗蒸し 芽葱
御椀	鮑 松茸 焼茄子 三葉 青柚子
造り	平目薄造り 本鮪中とろ 鮫肝ポン酢 浅葱 土佐醤油
凌ぎ	穴子の飯蒸し はじかみ
揚物	揚げ海老芋 揚げ銀杏 栗渋皮煮 炙りくちこ
煮物	鯛の蕪蒸し 黄菊餡掛け 芥子
焼物	焼きすっぽん 酢橘
酢の物	雲丹と湯葉の酢煮凝り掛け
御飯	国産松茸の釜炊き御飯
留椀	赤出し 香の物 三種
甘味	蕨餅 黒蜜

## 馳走会席～旬 松茸～四万五千元

先付	生いくら 雲丹 かぼす釜 炙りくちこ 栗渋皮煮 新銀杏松葉刺し
御椀	鱧 松茸 黄柚子
造り	明石鯛 大間鮪 ミル貝 土佐醤油 鮫肝ポン酢
揚物	松茸フライと松茸寿司
煮物	富田林海老芋 京菊菜
箸休	松茸刺身
焼物	松茸と飛騨牛ヒレ 割醤油
酢物	甘鯛と松茸酒蒸し
御飯	松茸の釜炊き御飯
留椀	赤出し 香の物 三種
甘味	蕨餅

## 黒毛和牛しゃぶしゃぶ会席 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	しぐれ井 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		百五十円